STEAK TARTARE

- **300 g de bœuf (du faux-filet, l'aiguillette de rumsteck ou le tende de tranche font parfaitement l'affaire) ou de la viande de cheval**
- **4 petits cornichons**
- **2 cuillères à soupe de câpres**
- **1 petite échalote**
- **2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée**
- **1 jaune d'œuf**
- **2 cuillères à café de sauce Worcestershire**
- **Sel, poivre du moulin et huile d'olive**
- **Piment d'Espelette**

<u>Préparation</u>

Pelez puis ciselez l'échalote.

Coupez les cornichons en très petits dés puis hachez très légèrement les câpres à l'aide d'un couteau.

Coupez la viande en lanières puis en très petits dés à l'aide d'un couteau.

Versez la viande dans un bol, salez, poivrez.

Ajoutez le jaune d'œuf, la sauce Worcestershire, 1 pointe de couteau de piment (ou de Tabasco) 1 c à s d'huile d'olive et mélangez.

Ajoutez l'échalote, les cornichons, les câpres et mélangez à nouveau.

Goûtez puis rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

- **J'aime bien manger le tartare nappé de jus de citron.**