

## STEAK TARTARE «Torre de steak tartare»

•Recette de Adrian Géralnik de Delicook

Recette pour 4 personnes :

- 400 gr filet de boeuf ou viande de cheval
- 1 oignon
- 50 g câpres
- 30 g de cornichons
- 1 bouquet de ciboulet
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- sauce Worcestershire 1 cuillère à soupe
- . HP Brown Sauce barbecue originale 1 c à s (personnellement j'ai remplacé par du tamari)
- 4 jaunes d'oeuf de caille (jaune de poule ça le fait aussi)
- Quelques gouttes de Tabasco ou du piment

Coupez la viande au couteau en très très petits cubes, hachez l'oignon, la ciboulette et les cornichons.

1.Préparez la sauce : dans un bol déposez la moutarde, la sauce Worcestershire , la sauce HP, quelques gouttes de Tabasco, quelques gouttes d'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez le tout.

2.À l'aide d'un emporte pièce carré ou rond que vous déposez sur une assiette commencez par une couche de viande, déposez un peu de sauce sur la viande, continuez par une couche de ciboulette, d'oignon, de câpres, de cornichons et terminez par une couche de viande. Déposez de la sauce sur la viande, puis poivrez et ensuite posez délicatement votre jaune d'oeuf cru.