



Samuel Albert

# TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

## Condiments et mayonnaise au wasabi

🕒 TEMPS DE PRÉPARATION : 15 minutes, hors marinade

NIVEAU : ★★★★★

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

#### Marinade :

- 1kg de tendre de tranche
- 50g d'échalotes hachées
- 50g de câpres
- 50g de cornichons
- 50g de persil haché

#### Mayonnaise au Wasabi :

- 60g de jaune d'œuf
- 30g de moutarde
- 25cl d'huile
- 1 tube de Wasabi (ou poudre)
- 5cl vinaigre de vin blanc
- Sel

### DÉCOUPE

Tailler la viande en brunoise, en cubes de 3 à 5mm de côté. Puis mettre la viande sous vide. Il est nécessaire de faire un sous vide prolongé pour que la viande ne noircisse pas. Laisser la viande à l'abri de la lumière.

### SAUCE

Monter la mayonnaise en mélangeant les jaunes et la moutarde, puis ajouter l'huile en filet tout en battant. Ajouter ensuite le wasabi une fois la mayonnaise réalisée puis le vinaigre de vin blanc et le sel.

### DRESSAGE

Mélanger le tartare avec la mayonnaise au wasabi et les cornichons, les échalotes hachées, les câpres et le persil haché.

Dresser le tartare dans un cercle et le décorer de points de mayonnaise. Servir avec une salade fraîche.

### Tendre de tranche



### L'astuce du Chef

Taillez votre tartare à la dernière minute pour avoir une viande bien rouge.