

Tartare de bœuf aux olives

Le tartare de boeuf un classique de la cuisine bistrot, voici la recette avec la touche Tramier...

- 4 Pers.
- 15 Min.

Certains prétendent que les origines du steak tartare remontent aussi loin qu'à la coutume des guerriers mongols qui déposaient de la viande crue sous leur selle afin d'attendrir les fibres de la viande pendant qu'ils galopaient. Le steak tartare tel que nous le connaissons aujourd'hui nous provient plus probablement de la ville de Hambourg, en Allemagne, où l'on servait un plat de viande hachée assaisonnée et généralement crue, accompagné d'oignons et de chapelure.

Le tartare de boeuf peut être présenté de deux façons : en présentant sur assiette les éléments séparément c'est ce qu'on appelle la présentation en kit et le nouveau bocal d'olives Tramier avec « Tire-olives » est idéal pour cela !

Mais on peut aussi mélanger les ingrédients comme on vous le propose sur la recette ci-dessous.

Ingrédients

- 600 g de bœuf haché
- 4 jaunes d'œufs
- 1 citron vert
- 150 g d'olives vertes dénoyautées et petits légumes Tramier
- 1 bouquet de persil plat
- 50 g de ketchup
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 filet de vinaigre balsamique Tramier
- Tabasco
- sel, poivre

Préparation

Ouvrez votre bocal d'olives, tirez le tire-olives et sortez les condiments un par un.

Hachez séparément les cornichons, les petits oignons, les olives et le persil plat rincé.

Mettez le boeuf haché dans un saladier. Mélangez la viande avec une cuillère à soupe de chacun des ingrédients hachés.

Assaisonnez avec le ketchup, le Tabasco, le jus de citron vert, 1 filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Réservez au frais.

Pour servir, moulez la viande dans des cercles en Inox sur des assiettes.

Déposez un jaune d'oeuf au milieu de chaque tartare.

