



La Recette du mois

JUILLET 2023



Une symphonie de fraîcheur et de tendresse pour un délice à partager en toute convivialité !



4 personnes



20 minutes

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

À LA BOUCHERIE DE LA CITÉ-JARDIN :



700g de bœuf coupé au couteau où haché

CHEZ VOTRE ÉPICIER :



2 oignons rouge finement hachés



2 c.a.s de câpres emincés



2 c.a.s de cornichons en cube



1 c.a.s de moutarde



1 c.a.s de sauce Worcestershire



quelques gouttes de Tabasco



2 jaunes d'œufs



sel et poivre du moulin



Ciboulette et persil frais ciselées

Les étapes de la Recette :

1

Dans un grand bol, mélangez le bœuf frais coupé ou haché, l'oignon rouge, les câpres et les cornichons.

2

Ajoutez la moutarde de Dijon, la sauce Worcestershire et quelques gouttes de sauce Tabasco selon vos préférences d'assaisonnement.

3

Incorporez les jaunes d'œufs au récipient et mélangez délicatement.

4

Assaisonnez avec du sel et du poivre fraîchement moulu, en vous assurant de bien répartir les saveurs.

5

Dresser le tartare de bœuf dans des emportées pièces pour leur donner une jolie forme.
Vous pouvez également le façonner à la main si vous n'avez pas de cercles.

6

Saupoudrez le tartare de bœuf de ciboulette fraîchement ciselée pour la touche finale.

7

Servez immédiatement avec des frites ou une salade verte pour accompagner.

C'est prêt Bon appétit !

N'hésitez pas à nous partager vos festins :

 [boucherie_suresnes](https://www.instagram.com/boucherie_suresnes)

 [Boucherie de la Cité-jardin](https://www.facebook.com/Boucherie.de.la.Cite-jardin)