


Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

## Tartare de Bœuf Limousin aux olives, herbes et feta



Recette de Émile MIKE La Cagette  
(33-Bordeaux)



### TEMPS

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson :



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 800 g de rumsteck de Bœuf limousin, haché
- 50 g de feta grecque, émietée
- 30 g d'olives noires à la grecque, dénoyautées et finement hachées
- 2 c. à soupe d'oignons cébette, finement hachés
- 2 c. à soupe de basilic, finement haché
- 2 c. à soupe de persil, finement haché
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette ou paprika
- Sel fin



### PRÉPARATION

1. Émiettez le bœuf haché dans un grand saladier. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf l'huile d'olive. Salez et assaisonnez de piment selon votre goût. Ajoutez généreusement l'huile d'olive jusqu'à avoir un résultat assez bien lié avec une belle brillance.
2. Formez 4 tartares avec un emporte-pièce de 10 centimètres de diamètre, tassez légèrement puis ajoutez le reste de viande dessus, sans tasser.

Crédit photo Frédéric GUY