Difficulté

Viande : Bœuf

Morceaux : Filet

Tartare de Bœuf Limousin et betterave, jus de betterave et marjolaine

Recette de Cédric BÉCHADE
L'Auberge basque (64-Saint-Pée-sur-Nivelle)

TEMPS

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson :

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 oignons nouveaux avec leurs tiges
- 2 betteraves cuites
- 2 c. à café de vinaigre de framboise
- 200 g de filet de Bœuf limousin
- 2 c. à café de moutarde au moût de raisin de Brive
- Quelques feuilles de marjolaine
- 4 jaunes d'œuf
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Coupez les oignons nouveaux en tranches fines, taillez les tiges d'oignon en rondelles.
2. Détaillez les betteraves en petits dés. Mixez la moitié, puis filtrez le jus dans une passoire à grille fine. Assaisonnez de vinaigre de framboise.
3. À l'aide d'un bon couteau, détaillez le bœuf en très petits dés. Ajoutez le jus de betterave, la moutarde au moût de raisin, salez et poivrez.
4. Répartissez la préparation dans des assiettes creuses. Déposez au-dessus les jaunes d'œuf, décorez avec les tranches et les tiges d'oignon ainsi que quelques feuilles de marjolaine et piquer un brin de thym.

Crédit photo Frédéric GUY