Ecrit par Echo du Mardi le 4 mai 2024

La recette de tartare de bœuf du chef Emmanuel Leblay



Emmanuel Leblay est le chef du comptoir bistronomique La Pie qui Couette, situé au cœur des halles de Nîmes. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartare de tende de tranche de bœuf de salers.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 800gr de bœuf de Salers, tende de tranche
– 1 oignon doux des Cévennes
– 120gr de cornichons
– 1 botte de persil plat
– 2 c à soupe de mayonnaise
– 2 c à soupe de ketchup « heinz »
– 2 c à café de sauce anglaise
– Tabasco
– Sel/poivre

Réalisation :

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 4 mai 2024

Tailler la viande au couteau en grosse brunoise et réserver au froid.
Ciseler l'oignon puis hacher les cornichons et le persil.
Dans un cul de poule, déposer la viande et ajouter tous les éléments.
Saler, poivrer et ajouter le tabasco au gout.
Bien mélanger pour une consistance homogène.
Réserver au frais, dresser juste avant de servir.

Astuces du chef :
Laisser un cul de poule vide au frais.
Préparer tout le mélange bien à l'avance et mélanger au dernier moment.
Pour les amateurs de tartare piquant, remplacer le tabasco par un petit piment oiseau frais haché.


DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !