



# Raw Beef

Durée du high : 30 min

Pour 4 Accros

Level:

## Stuff

20 gr Moutarde forte  
25 cl Huile d'arachide  
2 Jaunes d'œufs  
2 cl Jus de citron  
QS Sel  
4 Pavés de Boeuf : 130 gr  
3 Échalotes

40 gr Câpres  
5 gouttes Tabasco rouge  
1/2 botte Persil plat  
1 cl Sauce anglaise  
50 gr Cornichons au vinaigre  
QS Sel Poivre  
100 gr Mesclun

## Cook

- I Pour la mayonnaise, clarifier l'œuf (séparer le jaune du blanc). Dans un bol mettre le jaune d'œuf et y ajouter une pincée de sel et de poivre et la moutarde et le vinaigre. Fouetter afin d'incorporer le sel et le poivre dans la sauce. (Astuce : si vous voulez faire une mayonnaise aromatisée il faut ajouter l'épices au début afin que la moutarde et le jaune puissent la dissoudre, si vous la mettez une fois que la mayonnaise est fini elle ne sera pas lisse et homogène). Une fois le mélange effectué ajouter l'huile au fur et à mesure doucement afin de monter la mayonnaise.
- II Tailler les cornichons en fines brunoises, concasser les câpres. Laver, effeuiller et haché le persil plat. Éplucher et ciseler les échalotes.
- III Hacher la viande au couteau et ajouter les éléments ciselés, assaisonner en ajoutant la mayonnaise, le tabasco, la sauce anglaise, le sel fin et le poivre du moulin. Mélanger et réserver au frais.

FINISH  
HIM

Mouler les Tartares dans un cercle inox sans trop les tasser, puis déguster accompagné d'un mesclun.

## History

Le steak tartare est une recette traditionnelle Mongole et Coréenne, à base de viande de bœuf ou de viande de cheval crue, généralement haché gros, coupée en petits cubes au couteau, souvent servie finement hachée à la machine.

Attila le hun est monté sur le trône en 434. Cette tribu vivait et dormait toujours dehors, dédaignant toute agriculture et même toute nourriture cuite, ils plaçaient la viande crue entre les cuisses du cavalier et les flancs de son cheval afin de l'attendrir pour la rendre plus digeste.