

Steak tartare à la moutarde "Condiment"

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 650g de boeuf haché 5%
- 10 cornichons
- 1 belle càs de câpres
- 2 oignons taillés en petits dés
- 1 càs de moutarde La Condiment de chez Alélor
- Sel, poivre, un peu d'origan, 2 càs de beurre



Étapes :

- Déposer la viande dans une terrine et ajouter les ingrédients (petits dés d'oignons, de cornichons, et de câpres).
- Pour ceux qui en plus d'aimer la viande, aime le ketchup et la mayo, rajouter 1 càs de chaque dans une moitié de la viande.
- Possibilité de cuire la viande pour ceux qui n'aiment pas le cru.
- Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et cuire rapidement les tartares pour qu'ils restent saignants et moelleux.