

## Steak tartare



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

*J'ai accompagné ce plat de frites et d'une bonne salade.*

### Ingrédients

- 200 g de viande hachée par le boucher
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde de dijon
- 1 cuillère à café de sauce worcestershire
- 1 cuillère à café de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- quelques gouttes de sauce tabasco
- 1 cuillère à café de persil plat haché
- 1 cuillère à soupe de câpres hachées
- 1 cuillère à soupe d'oignon haché
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Mélangez la viande et tous les ingrédients.
- 2 Dressez votre steak tartare à l'aide d'un cercle.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

