

Tartare de boeuf à ma façon



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Un plat simple que nous dégustons avec plaisir.

Ingrédients

- 300 g de steak de boeuf haché
- 1 cuillère à soupe de persil
- 2 jeunes oignons - ou 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise maison
- poivre du moulin
- sel

Préparation

- 1 Demandez à votre boucher de hacher la viande. Emincez les jeunes oignons et le persil.
- 2 Préparez une mayonnaise maison avec 1 œuf, huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre.
- 3 Dans un plat, mélangez la viande et la mayonnaise à la fourchette, ajoutez les oignons, le persil et les câpres. Salez et poivrez.
- 4 Servir de suite avec un mélange de salade de blé et de chicons accompagné de frites.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//[simplementgigi](#).

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

