

# TARTARE DE BŒUF



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 15 mn**



**CUISSON : 0 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 15 mn**

**600 g de bœuf haché**

**1 cuillère à café  
de moutarde forte**

**2 échalotes**

**4 brins de persil**

**4 brins de ciboulette**

**2 cuillères à soupe  
de câpres**

**tabasco**

**sel, poivre**

**4 œufs**

**sauce Worcestershire**

1. Pelez et hachez les échalotes.

2. Égouttez et hachez les câpres.

3. Lavez et ciselez les herbes.

4. Mélangez tous les ingrédients (sauf les œufs) dans un saladier. Mettez quelques gouttes de Worcestershire sauce et de Tabasco selon votre goût. Salez et poivrez généreusement.

5. Servez le tartare individuellement sur assiette. Déposez un œuf cassé mais conservé dans une demi-coquille.

**Pour finir... Servez avec une salade verte ou des frites.**

