



Steak Tartare à la moutarde de Dijon et aux câpres Bornibus

Ingrédients :

150 g de filet de bœuf frais

1 jaune d'œuf

1 cuillère de moutarde de Dijon Bornibus

½ oignon haché

1 cuillère de câpres Bornibus

2 cuillères d'huile d'olive

1 cuillère de ketchup

1 cuillère de persil haché

Préparation :

Coupez la viande de bœuf en brunoise grâce à un couteau bien aiguisé.

Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf, la moutarde de Dijon Bornibus, l'oignon haché, les câpres Bornibus, le ketchup.

Ajouter l'huile d'olive en remuant avec un fouet.

Ajouter la viande à la préparation ainsi que le persil haché.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Réfrigérer ou servir immédiatement frais ou légèrement poêlé.

