



CUILLERES APERITIVES DE TARTARE DE BOEUF



Pour 4 personnes

200 g de bœuf haché
1 jaune d'œuf
1 oignon nouveau
4 petits cornichons
1 bouquet
de persil plat
1 cuil. à soupe de
moutarde à l'ancienne
1 cuil. à soupe de
ketchup
Tabasco
poivre noir moulu

- Pelez l'oignon et hachez-le finement.
- Hachez les cornichons de la même façon.
- Rincez le persil, épongez-le et ciselez-le.
- Ajouter le jaune d'œuf à la viande
- Mélanger le reste des ingrédients à la viande
- Salez, poivrez et assaisonnez de Tabasco.
- Répartissez la viande dans des cuillères apéritives.
- Disposez au dessus un peu d'oignon et de cornichons hachés, du persil ciselé, une pointe de moutarde et de ketchup.

Vos cuillères apéritives de tartare de bœuf sont prêtes ! Il ne vous reste plus qu'à les déguster avec un verre de PRÉVÔT DE PICON Bordeaux Rouge.

