

Tartare de boeuf, parmesan, confit de jaune d'oeuf



4 Personnes



80 minutes

INGREDIENTS

Tartare de bœuf

- 400 g de filet de bœuf (ou rumsteck bien paré)
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Un filet d'huile d'olive

Confit de jaune d'œuf

- 4 jaunes d'œuf extra frais
- Huile d'olive douce (QS)

Pickles d'oignons grelots

- 12 oignons grelots
- 100 ml de vinaigre de Xérès
- 50 ml d'eau
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel

Finition

- Parmesan affiné (à râper finement au dressage)
- Jeunes pousses (optionnel, pour la fraîcheur et la présentation)

PRÉPARATIONS

1. Confit de jaune d'œuf

- Déposer délicatement les jaunes dans un petit récipient et les couvrir d'huile d'olive.
- Cuire au four à 65°C pendant 30 minutes pour obtenir une texture confite et soyeuse.
- **Réserver dans l'huile jusqu'au moment du service.**

2. Pickles d'oignons grelots

- Éplucher les grelots.
- Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel.
- Verser sur les oignons et laisser mariner au moins 2 heures (idéalement une nuit).

3. Tartare de bœuf

- Tailler le bœuf au couteau en petits dés réguliers.
- Assaisonner uniquement au moment du dressage avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Conseil de chef :

- Vous pouvez remplacer l'huile d'olive par une huile de noisette pour un accord encore plus subtil avec le parmesan.
- Si vous aimez les saveurs plus marquées, ajoutez une pointe de moutarde à l'ancienne dans l'assaisonnement du tartare juste avant de dresser.
- Un vin rouge léger et vif comme un Pinot Noir se mariera parfaitement avec ce plat.