

## Le vrai steak tartare

Pour 2 personnes

- 200 à 400 g de rumsteck
- 2 jaunes d'œuf crus
- 2 échalotes, 4 branches de persil plat, 50 g de câpres, 50 g de cornichons, Tabasco, Worcester sauce, ketchup, mayonnaise



**Servir:** Disposez la viande dans 2 assiettes, et apportez sur la table tous les ingrédients, afin que chacun fasse son mélange selon son goût. Accompagnez le de frites, et d'un verre de Macon rouge.

### Variation

Ajoutez un peu de poudre de curry, ou du cognac.

■ Découpez la viande en fines lamelles, puis les lamelles en petits dés.

■ Hachez les échalotes, le persil et les cornichons. Disposez le tout dans des petits ramequins séparés, ainsi que les câpres.

## Conseils

Préférez de la viande de bonne qualité, et des œufs très frais. A faire à la dernière minute.