Steak tartare à la moutarde "Condiment"

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min



Ingrédients :

- *650g de boeuf haché 5%*
- *10 cornichons*
- *1 belle càs de câpres*
- *2 oignons taillés en petits dés*
- *1 càs de moutarde La Condiment de chez Alélor*
- *Sel, poivre, un peu d'origan, 2 càs de beurre*

Etapes :

- Déposer la viande dans une terrine et ajouter les ingrédients (petits dés d'oignons, de cornichons, et de câpres).
- Pour ceux qui en plus d'aimer la viande, aime le ketchup et la mayo, rajouter 1 càs de chaque dans une moitié de la viande.
- Possibilité de cuire la viande pour ceux qui n'aiment pas le cru.
- Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et cuire rapidement les tartares pour qu'ils restent saignants et moelleux.