

Tartare de bœuf aux huîtres



Nous sommes enchantés de vous présenter une recette originale qui ne manquera pas de ravir vos papilles : le tartare de bœuf agrémenté d'huîtres. Outre sa légèreté, ce plat se distingue par la qualité irréprochable de ses ingrédients et leur fraîcheur. Incontestablement esthétique, il saura également émoustiller les palais les plus fins. Afin de garantir une expérience culinaire des plus agréables et raffinées, nous insistons sur l'importance de sélectionner des ingrédients de premier choix. Pour les huîtres, nous recommandons les savoureuses huitres de Cancale. Quant à la viande de bœuf, il convient de se fournir auprès d'un [producteur de viande local](#) afin d'encourager la production locale et ainsi préserver une tradition culinaire de qualité.

Recette de tartare de bœuf aux huîtres

Pour quatre convives, il convient de rassembler avec soin les ingrédients suivants :

- 6 huîtres de Cancale Cahue
- 350 g de filet de bœuf
- 2 échalotes
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à café de wasabi
- sel
- poivre

Pour la réalisation de ce plat, suivez avec minutie les étapes ci-après :

1. Ouvrez délicatement les huîtres et préservez leur jus.
2. Hachez les huîtres, puis mettez-les au frais.
3. Hachez le filet de bœuf avec précaution et déposez-le dans un saladier.
4. Épluchez les échalotes et hachez-les finement.
5. Hachez le demi-bouquet de ciboulette.
6. Dans un récipient adapté, mélangez avec attention le jus des huîtres préservé en début de préparation, les échalotes, l'huile d'olive, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la sauce de soja, le wasabi et la ciboulette... Salez et poivrez avec justesse.
7. Dans cette préparation, incorporez délicatement le bœuf ainsi que les huîtres hachées.
8. Servez votre tartare soigneusement élaboré dans de petites coupelles individuelles.

Afin d'enrichir la dégustation de ce plat, nous vous recommandons d'explorer différentes textures grâce à des chips de crevettes ou des crackers. Enfin, il est possible d'ajouter d'autres condiments, tels que la mayonnaise ou la moutarde, pour sublimer encore davantage les saveurs.

Au plaisir de vous souhaiter un excellent appétit !