

Tartare de bœuf alt.1886 & défilé de légumes

Chef Arkadiusz Zuchmanski
Restaurant étoilé (*) - Apicius

Recette : Arkadiusz Zuchmanski, chef du Restaurant Apicius.
© Denis Pourcher photographe



Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la moutarde et le ketchup.

Ajouter la cuillère à soupe de Maggi (*le chef préfère Maggi que la sauce Worcestershire*) puis l'huile d'olive, comme pour une mayonnaise.

Mélanger avec la viande **alt.1886** couper au couteau puis assaisonner avec le sel, le poivre et le Tabasco vert.

Pour une présentation propre vous pouvez utiliser un cercle rectangulaire.

Dresser le tartare dans des cercles en inox rectangulaire au centre des assiettes, puis décorer avec les légumes, pousses et fleurs.



Arkadiusz Zuchmanski est chef du restaurant Apicius, à Clermont-ferrand (63). Inauguré en 2007 au côté de sa femme, le restaurant décroche rapidement une étoile au Guide Michelin. Le chef met un point d'honneur à travailler des produits locaux en mettant l'accent sur la qualité et le goût. Et si dans l'assiette, le chef fait une belle place au terroir, il tient à ajouter un peu de ses origines polonaises, à travers quelques saveurs.

Ingrédients

300-400 gr de filet **alt.1886**
ou faut filet

(vous pouvez également utiliser toutes les
pièces de bœuf tendres)

1 cuil. à soupe de moutarde douce

1 cuil. à soupe Ketchup

1 cuil. à soupe Maggi

1 jaune d'œuf

20 gr d'huile d'olive

1 mais au vinaigre

1 cuillère a soupe de tapenade d'olive noir

2 cornichons au vinaigre

1 Radis

2 Tomate cerises

2 Fleurs de câpres

1 cèpe au vinaigre ou à l'huile

4 chips de pomme de terre vitelottes

4 mini piment rouge

Pousses de petits pois

Pousses de tahoon

Pousses de betterave

Chips de artichauts

Trempelette de la mort cuit et dessèche

Champignons enoki

Fleurs comestibles