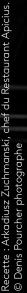


Tartare de bœuf alt.1886 8 défilé de légumes

Chef Arkadiusz Zuchmanski Restaurant étoilé (*) - Apicius



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

Ajouter la cuillière 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 lègumes, 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'assisette, 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
Trempette de la mort cuit et dessèche
Champignons enoki
Fleurs comestibles