

## TARTARE DE BŒUF, VIEILLE MIMOLETTE

### Ingrédients (pour une entrée)

- 400 g de cœur de rumsteck
  - 1 citron jaune
  - 2 cuillères à soupe d'olives vertes dénoyautées
  - 1 branche de menthe
  - 1 branche de coriandre
  - 1 branche de basilic
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 1 botte de ciboulette
  - 1 cuillère à soupe d'amandes hachées
  - 1 échalote
  - 50 g de vieille mimolette
  - 1 pomme de terre
  - Sauce piquante (Tabasco)
  - Vinaigre de Xérès
  - Huile d'olive
  - Sel / Poivre
- 
- Mettre la friteuse en chauffe.
  - Dénervrer le cœur de rumsteck, le tailler en petits dés au couteau et mettre dans un bol.
  - Ajouter dans le bol les olives émincées.
  - Mettre le basilic, la menthe et la coriandre en pluches. Les émincer finement et les ajouter à la viande. Mettre le bol au frais.
  - Eplucher la pomme de terre. Tailler en fines lamelles à la mandoline et passer à la friteuse. Laisser colorer puis égoutter sur du papier absorbant.
  - Ciseler très finement la ciboulette et l'échalote. Mettre dans un bol.
  - Prélever des copeaux de mimolette à l'aide de l'économe.
  - Assaisonner le tartare de bœuf avec du sel, du poivre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus du citron et quelques gouttes de sauce piquante.
  - Assaisonner la salade de ciboulette avec 1 cuillère à café d'huile d'olive, 1 cuillère à café de vinaigre, du sel et du poivre. Ajouter les amandes hachées.
  - Répartir le tartare dans les assiettes. Décorer avec des copeaux de mimolette et des éclats de chips. Servir la salade de ciboulette à part.