



Purple Beef



 10 personnes  40 minutes

Astuce

La fleur de bourrache a une saveur piquante. Vous pouvez varier avec des fleurs à la saveur poivrée, fleur d'ail, bouton de Sichuan, capucine...

Ingrédients

- 1,44 kg de Tartare aux couteaux Socopa
- ¼ de botte de persil plat
- 2 échalotes
- 1 l de crème liquide
- 50 g de mayonnaise
- 30 g de moutarde de violette
- 30 fleurs de bourrache
- 50 ml d'huile d'olive
- 2,5 kg de pommes de terre
- 6 gousses d'ail
- 15 g de gros sel
- 300 g de Saint Nectaire
- Sel fin

Produit associé

Steak haché 15% MG race charolaise 125g x 12

Préparation

Effeuilier et ciseler le persil plat. Ciseler les échalotes. Fouetter la crème et l'incorporer à la mayonnaise. Assaisonner le Tartare aux couteaux avec la mayonnaise, la moutarde de violette, le persil, les échalotes et le sel fin. Servir le Tartare aux couteaux dans le contenant de votre choix. Poser dessus 3 fleurs de bourrache et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Accompagner ce plat d'un gratin de pommes de terre au Saint Nectaire : éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles d'un centimètre d'épaisseur. Les disposer dans un plat. Dans une casserole, porter de la crème à ébullition avec quelques gousses d'ail écrasées et le gros sel. Laisser infuser l'ail dans la crème 10 minutes hors du feu, puis la verser sur les pommes de terre en la filtrant. Enlever les croûtes du Saint Nectaire et le couper en fines lamelles. Répartir les lamelles sur les pommes de terre et cuire l'ensemble au four 40 minutes à 150°C.