



## CROSTINI AVEC BOULETTES DE TARTARE DE BOEUF

Pour ~25 pièces

Préparation 30 minutes

### Ingrédients:

- 1 Baguette
- 6 Choux Bruxelles
- 200g Romsteak
- 1/2 Échalote
- 1cc Câpres
- ½ Piment
- 2cs Ciboulette
- 2cc Ketchup
- 2cs Huile de colza
- Fleur de sel
- Pousses pour décorer

### **Recette :**

1. Détacher les feuilles des choux de Bruxelles. Les faire blanchir à l'eau salée pendant 1 min en les gardant croquantes. Les rafraichir à l'eau glacée.
2. Trancher finement la viande. Hacher l'échalote et les câpres. Epépiner le piment et le hacher également. Ciseler finement la ciboulette.
3. Mélanger la viande avec l'échalote, la ciboulette, les câpres, le ketchup et l'huile. Relever de fleur de sel et d'un peu de piment.
4. Former des boulettes de tartare et les répartir dans les feuilles de choux de Bruxelles puis les disposer sur les tranches de pain. Décorer avec les pousses.

Février 2013 Jean-Daniel Légeret – Roland Maillard – Christophe Sottas – Nicolas Baumann