

Sauce tartare de bœuf



4



10 min



Facile

Ingrédients

Les petits légumes



2 tomates



3 échalotes



50g de câpres



50g de cornichons

Sauce parmesan



200g de mayonnaise



60g de parmesan en poudre



50g de pignons de pin



1 bouquet de basilic



Huile d'olive

Préparation

Pour les petits légumes

Étape 1 :

Couper les tomates en cubes.

Étape 2 :

Ciseler les échalotes.

Étape 3 :

Hacher les cornichons

Étape 4 :

Mélanger l'ensemble des ingrédients et réserver au frais.

Réalisation de la sauce parmesan

Étape 5 :

Hacher le basilic.

Étape 6 :

Incorporer à la mayonnaise : le basilic haché, les pignons de pin et le parmesan.

Étape 7 :

Pour finir, ajouter un trait d'huile d'olive.

Conseil du chef : vérifier et corriger si besoin l'assaisonnement de la sauce.

Recette proposée par le Chef Wilfrid Kergosien
Restaurant Angers Louis Gain

Vous satisfaire chaque jour 

