



---

*Américain tartare minute made in Belgium.*

---



*Chacun sa technique, mais pour une grande tablée maison, elle est idéale !*

*Ingrédients : **Méthode maison !!***

<i>300 gr de bœuf à hacher - américain</i>	<i>25 gr d'échalote ciselée finement</i>
<i>5 gr de mayonnaise</i>	<i>Tabasco (suivant votre gout)</i>
<i>10 gr de moutarde</i>	<i>30 gr jaune d'œuf</i>
<i>15 gr de sauce anglaise (Worcestershire)</i>	<i>Sel, poivre</i>
<i>1 c à café de câpres (entier ou hachés)</i>	<i>15 gr Persil haché (facultatif)</i>

*Préparation :*

*Mettre dans un bol tous les ingrédients de la sauce et amalgamer le tout.*

*Mélanger cette sauce à l'américain (viande de bœuf hachée).*

*Temps court pour ne pas chauffer la viande.*

*Rectifier l'assaisonnement.*

*Servir aussitôt.*

*Un classique belge & français que l'on trouve dans nos restaurant, toute fois la préparation peut varier suivant l'établissement, le pays. Il peut être présenté en assiette avec tous les ingrédients séparés à mélanger en direct ou déjà mélanger mais en y déposant l'œuf cru sur le dessus pour finir vous-même le mélange. N'oubliez pas c'est de la viande crue donc la conservation est très faible. Le principe est du fait minute.*

*Note : Dans les restos, type resto de collectivité (ou dans les chaumières), on sert aussi le filet américain Martino déjà préparé accompagné de frites et salade verte. On mélange après avec oignons, cornichons, câpres, mais rien ne vaut un Américain minute en assiette.*

*Conseil – infos :*

*N'oubliez pas c'est de la viande crue donc la conservation est très faible.*

*Le principe est du fait minute.*