



Recette du tartare de boeuf, frites et ketchup maison

Le Chef Denis Gamard de la Brasserie Rosie à

Paris dévoile les secrets du meilleur tartare de Paris avec ketchup maison. A servir avec des frites dorées et croustillantes et un ketchup maison dont il livre la recette

Le tartare de bœuf

- 160gr de filet de bœuf
- 10gr de câpres
- 1/4 d'échalotes
- 1 jaune d'œuf Bio mariné (**recette ci-dessous**)
- 20gr de ketchup maison (**recette ci-dessous**)
- 10gr de cerfeuil
- 10gr de ciboulette
- 10 g de persil
- sel, poivre

Processus

Ciseler le quart d'une échalote, les herbes et les câpres.

Émincer le bœuf au couteau (si possible grand et lourd) assez finement.

Mélanger ces ingrédients dans un bol à l'aide d'une fourchette, ajouter deux petites cuillères à soupe de ketchup maison. Assaisonner le tartare avec un peu de sel et de poivre.

Dresser le tartare dans l'assiette en lui donnant une forme ronde et poser le jaune d'œuf mariné au-dessus.

Accompagner la viande avec les frites allumettes et du ketchup pour les

gourmands.

Marinade du jaune d'œuf

- 30gr de vinaigre de riz
- 30gr de sauce soja salé

Réunir le vinaigre et la sauce soja puis y mettre le jaune d'œuf tout en enlevant délicatement la chalaze (le petit filament blanc).

Laisser mariner 20 minutes puis réserver le jaune hors de la marinade jusqu'à son utilisation.

Le ketchup maison

- 45gr de sucre blanc
- 10gr de vinaigre balsamique
- 10gr de vinaigre de Xérès
- 250gr de tomates pelées concassées Bio
- Quelques pincées de piment d'Espelette
- 1gr de poivre de Madagascar moulu
- 1gr de Cardamome
- 1gr de clou de girofle
- Quelques gouttes de Tabasco

Réunir tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter à feu doux

pendant 1h30 en mélangeant de temps à autre. Sortir la casserole du feu, enlever les clous de girofle et la cardamome puis mixer le mélange au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Réserver au frais le ketchup et il est prêt à être servi.

Les frites allumettes dorées et croustillantes

- 160gr de pommes de terre Agria
 - 1L d'huile de friture
-

Laver et éplucher les pommes de terre, tailler celles-ci en frites format allumettes (ou un peu plus épais en fonction des préférences). Rincer les frites dans de l'eau fraîche pour enlever l'excès d'amidon puis bien égoutter.

Plonger les frites pour un premier bain dans une huile à 140°C (si on ne peut savoir la température avec exactitude, il faut faire en sorte que l'huile soit bien chaude), y blanchir les frites pendant 4 min environ. Sortir les frites pendant quelques minutes, puis les replonger dans un second bain à 180°C (donc augmenter le feu) pour leur donner la coloration souhaitée, c'est-à-dire bien dorée. Débarrasser puis assaisonner au sel fin et 3 tours de moulin à poivre.