**Steak tartare avec frites**

**Bifteck  
ketchup  
moutarde  
mayonnaise  
Worcestershire  
huile d'olive  
jaunes d'œufs  
laitue au chou  
échalote  
câpres  
cornichons  
oignons perlés  
concombre  
tomates cerises  
poivre et sel  
paprika doux  
pommes de terre**

Coupez le bœuf grossièrement. Préparez une sauce avec du ketchup, de la moutarde, de la mayonnaise et de la sauce Worcestershire. Mélangez-la avec la viande fraîchement hachée. Assaisonnez de poivre, sel et paprika doux.

Versez la viande préparée dans des ramequins en verre huilé et versez-les sur les assiettes. Faites un trou dans le haut de la tourelle avec une cuillère à café. Versez un jaune d'œuf dedans.

Garnissez l'assiette de laitue, d'échalotes hachées, de câpres, de cornichons et d'oignons perlés. Vous pouvez ajouter des tranches de concombre et de tomates cerises.

Servir avec des frites fraîches et de la mayonnaise.