**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.