

## Tartare à la bière

Pour 4 personnes.

500 g de bœuf haché, 2 jaunes d'œufs, 3 c à café de moutarde, 3 c à soupe de bière blonde, 2 traits de Tabasco, 3 c à soupe de câpres, 3 cornichons, 1 petit oignon, 10 brins de persil effeuillé.

Hacher très fin 3 c à soupe de câpres, 3 cornichons, 1 petit oignon et 10 brins de persil effeuillé.

Les mélanger à la fourchette avec 500 g de bœuf haché, 2 jaunes d'œufs, 3 c à café de moutarde, 3 c à soupe de bière blonde, 2 traits de Tabasco. Saler et poivrer.

Façonner 4 galettes. Les placer au frais jusqu'au moment de servir, avec des chips ou des pommes-paille réchauffées au four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.