



La recette d'Emmanuelle Jouffret  
chef de « l'Astrolabe »

## Aumônière\* de bœuf en tartare, méli-mélo de chips



Pour 4 personnes

700 g de tranche à jus, 4 jaunes d'œufs,

1 oignon blanc, 1 échalote,

un peu de persil, quelques câpres,

4 cornichons, du ketchup, quelques gouttes de Tabasco,

1 cuillère à café de moutarde,

1 cuillère à café de sauce Worcestershire,

300 g de patates carry, 300 g de pommes de terre,

300 g d'ignames, 2 litres d'huile d'arachide.

**R**éservez la moitié de la viande pour le tartare, congelez quelques instants sous forme de boudin l'autre moitié.

Hachez oignons, échalotes, persil, câpres, cornichons et mélangez le tout.

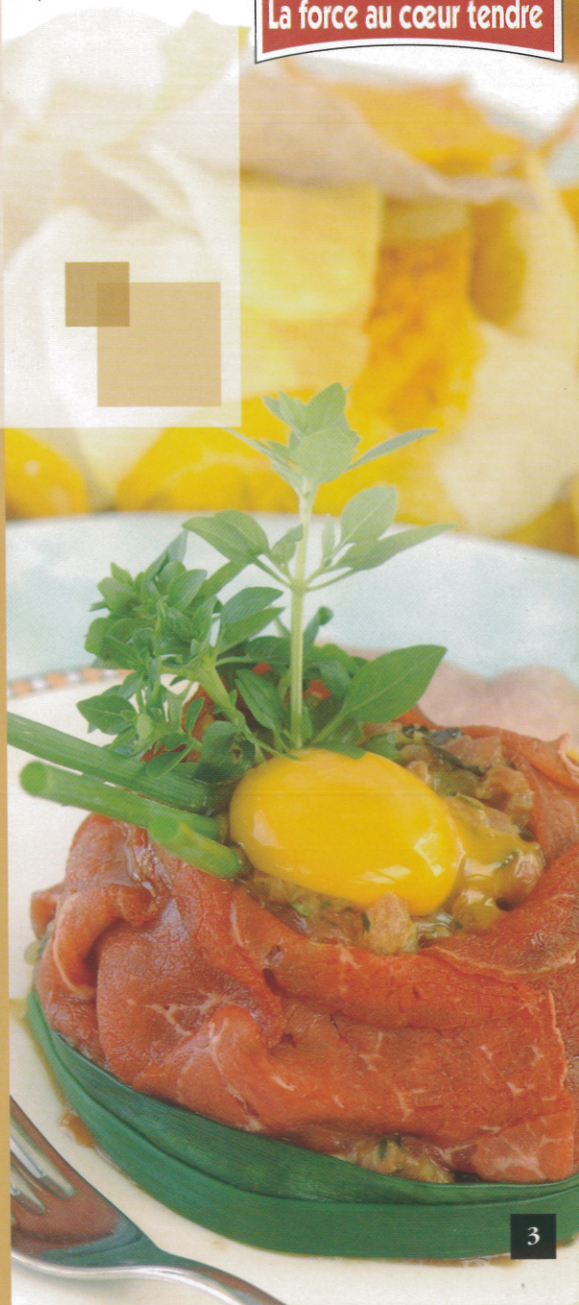
Incorporez aux jaunes d'œufs, la moutarde, le ketchup, le tabasco et la sauce Worcestershire.

Hachez au couteau la viande en petits cubes, ajoutez la farce tartare, réservez au frais.

Epluchez et taillez en fines lamelles les légumes, faites-les frire dans l'huile, salez après cuisson.

Taillez le morceau de viande durci en fines tranches, disposez en cercle, et mettez au centre la farce. Refermez ensuite en aumônière.

Servez avec les chips chaudes.



\* voir glossaire