



**La recette du Tartare Rosie**  
*Par Denis Gamard, chef de la Brasserie Rosie à Paris*

Recette pour 1 personnes

**Ingrédients**

- 160 g de filet de bœuf
- 10 g de câpres
- ¼ d'échalote
- 1 jaune d'œuf bio mariné
- 20 g de ketchup maison
- 10 g de cerfeuil
- 10 g de ciboulette
- 10 g de persil
- Sel
- Poivre du moulin

*Pour les frites allumettes dorées et croustillantes*

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

*Pour le ketchup maison*

- 45 g de sucre blanc
- 10 g de vinaigre balsamique
- 10 de vinaigre de Xérès
- 250 g de tomates pelées concassées Bio
- Quelques pincées de piment d'Espelette
- 1 g de poivre de Madagascar moulu

- 1 g de cardamome
- 1 g de clou de girofle
- Quelques gouttes de Tabasco

*Pour la marinade du jaune d'œuf*

- 30 g de vinaigre de riz
- 30 g de sauce soja salée

## **Le Tartare de bœuf**

1. Ciseler le quart d'une échalote, les herbes et les câpres.
2. Émincer le bœuf au couteau (si possible grand et lourd) assez finement.
3. 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.
4. Dresser le tartare dans l'assiette en lui donnant une forme ronde et poser le jaune d'œuf mariné au-dessus.
5. Accompagner la viande avec les frites allumettes et du ketchup pour les gourmands.

## **Les frites allumettes dorées et croustillantes**

1. Laver et éplucher les pommes de terre, tailler celles-ci en frites format allumettes (ou un peu plus épais en fonction des préférences).
2. Rincer les frites dans de l'eau fraîche pour enlever l'excès d'amidon puis bien égoutter.
3. 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.
4. 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.
5. Débarrasser puis assaisonner au sel fin et 3 tours de moulin à poivre.
6. Régalez-vous !

## **Le ketchup maison**

1. Réunir tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 en mélangeant de temps à autre.
2. 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.

3. Réserver au frais le ketchup et il est prêt à être servi.

### **La marinade du jaune d'œuf**

1. Réunir le vinaigre et la sauce soja puis y mettre le jaune d'œuf tout en enlevant délicatement la chalaze (le petit filament blanc).
2. Laisser mariner 20 minutes puis réserver le jaune hors de la marinade jusqu'à son utilisation.