



### **Tartare de bœuf limousin aux olives, herbes et feta**

*Une recette d'Emile Mike, chef du restaurant La Cagette à Bordeaux*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 800 g de rumsteck de Boeuf Limousin Label Rouge, haché
- 50 g de feta grecque, émietée
- 30 g d'olives noires à la grecque, dénoyautées et finement hachées
- 2 c. à soupe d'oignons cébette, finement hachés
- 2 c. à soupe de basilic, finement haché
- 2 c. à soupe de persil, finement haché
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Sel fin

1. Émiettez le bœuf haché dans un grand saladier. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf l'huile d'olive. Salez et assaisonnez de piment selon votre goût.
2. Ajoutez généreusement l'huile d'olive jusqu'à avoir un résultat assez bien lié avec une belle brillance.
3. Formez 4 tartares avec un emporte-pièce de 10 centimètres de diamètre, tassez légèrement puis ajoutez le reste de viande dessus, sans tasser. Servez très frais.