

SAUCE TARTARE

Avril 2010 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 œufs
- ★ 1 échalote
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 4 cornichons au vinaigre
- ★ 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- ★ 20 cl d'huile d'arachide ou de colza
- ★ 1 cuillère à soupe de câpres au vinaigre
- ★ 2 brins de persil
- ★ 2 brins d'estragon
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Jatte, Batteur électrique, Passoire fine

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,20 € (soit 0,55 € par personne)



Recette :

Tous les ingrédients doivent être à même température. Placer les œufs dans une casserole d'eau, porter à ébullition et poursuivre la cuisson à petits bouillons pendant 10 minutes. Les rafraîchir. Peler l'échalote et l'émincer finement. Égoutter et hacher les câpres et les cornichons menus. Ciseler finement les différentes fines herbes de façon à obtenir environ 1 cuillère à café de chacune d'elles. Écaler les œufs, les couper en deux et séparer le jaune du blanc. Passer les jaunes à travers une passoire fine au-dessus d'une jatte en s'aidant d'une petite cuillère pour bien les écraser.

Ajouter la moutarde, une cuillère à café de vinaigre, une pincée de sel, une pincée de poivre et malaxer pour obtenir une pommade homogène. Battre au batteur, ajouter l'huile en mince filet comme pour une mayonnaise. Lorsque le mélange a bien épaissi, ajouter le reste de vinaigre et continuer de battre quelques secondes. Ajouter le hachis d'échalote, de cornichons et de câpres ainsi que les fines herbes ciselées (Persil, estragon, ciboulette). Mélanger délicatement, goûter et rectifier éventuellement l'assaisonnement.

À servir en accompagnement de steak haché, œufs durs, viandes froides, poissons frits ou pochés froids, ...