

FICHE TECHNIQUE DE RESTAURANT

Appellation de la préparation : Steak Tartare (pour 2 personnes)

Argumentaire de vente

- Préparation devant le client (animation)
- Viande tendre, de première qualité, traçabilité garantie (origine de la viande : ex Fleur d'Aubrac, Charolais etc.)

Exemple de phrase :

Pour continuer votre repas, je vous propose un steak tartare. Ce plat sera préparé devant vous, assaisonné à votre goût. Vous apprécierez la chair tendre de ce boeuf, de première qualité, délicatement mêlée à la mayonnaise, parfumée à la sauce anglaise, au Ketchup et au Tabasco, agrémentée de cornichons, câpres, oignons et persil hachés.

Mise en place guéridon

- 1 pince
- 1 fourchette
- 1 Cuillère à café (pour goûter la préparation afin de rectifier l'assaisonnement)
- 1 assiette creuse
- 1 assiette à entremets (pour revoir la pince et la cuillère à café)
- 2 assiettes de base (clients)
- Ingrédients ci-dessous

Progression du travail

- 1 – Mettre en place le poste de travail
- 2 – Placer le jaune d'oeuf dans l'assiette creuse et réaliser une mayonnaise, assaisonner de sel et de poivre.
- 3 – Détendre la mayonnaise avec de la sauce anglaise (Worcester sauce), ajouter du Ketchup et du Tabasco, mélanger.
- 4 – Ajouter à cette préparation les cornichons, les câpres, l'oignon hachés et la moitié du persil haché
- 5 – Incorporer la viande jusqu'à absorption complète de la sauce.
- 6 – Reforme le steak et parsemer dessus le persil restant.
- 7 – Servir

N.B : Demander au client ses préférences pour l'assaisonnement. Disposer sur la table du client, la sauce anglaise, le Ketchup et le Tabasco (pour lui permettre de compléter l'assaisonnement à son goût).

Ingrédients

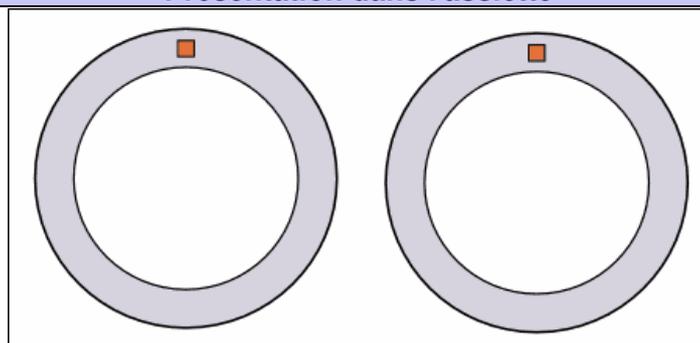
| Denrées | Unité | Q.moy | P.U. | Total |
|---|---------|-------|------|-------|
| Boeuf haché | Grammes | 300 | | |
| Jaune d'oeuf | Pièce | 1 | | |
| Ketchup | cl | 4 | | |
| Sauce anglaise | Trait | 1 | | |
| Moutarde | Grammes | 2 | | |
| Huile | cl | 12 | | |
| Citron | Pièce | 1 | | |
| Tabasco | Gouttes | - | | |
| Aromates (câpres, oignon, persil, cornichons) 20% de chaque | Grammes | 80 | | |

Coût portion :

Préparation similaire

- Tartare de volaille
- Tartare de magret de canard
- Tartare de dorade
- Tartare de saumon

Présentation dans l'assiette



Accords mets-boissons

- Les Beaujolais grand cru
- Les vins rouges du Val de Loire (ex : Bourgueil)
- Un Bourgogne de la côte Chalonaise / Maconnaise

Matériel de service client

- Sur grande assiette
- Grands couverts