



# Chronique culinaire avec Yza

Tous les lundis à l'émission « *Bonjour Anticosti* » de 8h à 10h  
animée par Manon-Rose

## Tartare de bœuf classique

Pour une personne.

Le bœuf peut être remplacé par du chevreuil.

### Ingrédients

200g de bœuf (intérieure de ronde) ou de chevreuil (filet)

Une échalote grise hachée finement

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

1 c. à thé de moutarde à l'ancienne

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de câpres hachées

Sel et poivre au goût

Une demi-baguette de pain



### Méthode:

1. Couper la viande en petits cubes.
2. Mélanger tous les autres ingrédients avec la viande.
3. Trancher la baguette.
4. Badigeonner la baguette de beurre fondu et d'huile d'olive (moitié-moitié).
5. Faire griller la baguette au four
6. Servir avec le tartare.

**Bonne dégustation!**