

# Waldkorn® Deluxe et steak tartare aux câpres

Câpres, Steak, Tartare,

## Méthode de travail

Toastez la tranche de Waldkorn® Deluxe et coupez-la en 2 triangles. Hachez le steak au couteau en très petits morceaux. Émincez l'oignon rouge et le persil. Mélangez la viande avec la sauce Worcestershire, l'oignon rouge et la moitié du persil. Salez et poivrez. Répartissez le tartare sur une assiette en utilisant un emporte-pièce rond. Terminez avec des câpres et du cresson de fontaine. Servez chaque assiette avec 2 petits toasts de Waldkorn® Deluxe.

## Ingrédients (1 personne)

- 1 tranche de Waldkorn® Deluxe
- 75 de steak, de bonne qualité
- oignon rouge
- persil
- 1 c. à s. de sauce Worcestershire
- sel et poivre
- 15 g de câpres
- cresson de fontaine

10 - 20 minutes