

## Tartare de la Terre des Bisons

### Ingrédients (pour 1 portion) :

- 150 g de bison haché finement
- 15 g de câpres frites
- 10 g de cornichons hachés
- 10 g d'échalote hachée
- 10 g de persil haché
- ½ jaune d'œuf
- 15 g de parmesan râpé
- 10 g de ciboulette
- 1 filet d'huile d'olive
- 5 g de mayonnaise
- 5 g de moutarde de Dijon
- Sel et poivre, au goût
- Tabasco, au goût
- Pain (pour servir)

---

### Méthodologie

1. **Préparation des câpres frites**
  - Frire les câpres à 350°F pendant 3 minutes **dans une friteuse** (pas dans un air fryer). Égoutter sur un papier absorbant.
2. **Mélange du tartare**
  - Dans un bol, mélanger le bison haché avec les cornichons, échalote, persil, parmesan, ciboulette, mayonnaise, moutarde de Dijon et un filet d'huile d'olive.
  - Ajouter le jaune d'œuf, les câpres frites, quelques gouttes de Tabasco, puis saler et poivrer.
  - Mélanger délicatement pour bien répartir les saveurs.
3. **Dressage**
  - Servir dans une assiette à l'aide d'un emporte-pièce pour une belle présentation.
  - Accompagner de croûtons maison.

## Croûtons maison

### Ingrédients :

- Pain en tranches ou en cubes
- Filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Préchauffer le four à **350°F**.
2. Déposer les morceaux de pain sur une plaque.
3. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Cuire au four **9 minutes, niveau 11** (si numérotation du four).
5. Les croûtons doivent être **bien dorés**.