Tartare piquant au Fromage Feta

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l’ancienne
1 jaune d’œuf
15 ml (1 c. à soupe) de câpres, égouttées et hachées
15 ml (1 c. à soupe) de cornichons hachés

30 ml (2 c. à soupe) d'olives vertes coupés finement.
60 ml (¼ tasse) d’huile d’olive
675 g (1 ½ lb) d’intérieur de ronde de bœuf très frais
30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette fraîche ciselée
45 ml (3 c. à soupe) d’échalote française hachée

30 ml (2 c. soupe) de sauce piquante.

Ajouter Fromage Feta (au moins 100 grammes) au goût.
Sel et poivre

À l’aide d’un couteau, hacher finement la viande. Mélanger le jus de citron, les moutardes, le jaune d’œuf, les câpres, olives, cornichons dans un bol. Ajouter l’huile en filet en fouettant continuellement. Mélanger avec la viande. Ajouter du fromage Feta et la sauce piquante. Assaisonner au goût et servir avec croûtons ou frites.