

TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry jaune thaï 450g



WOK Gingembre et Citron 450g

INGRÉDIENTS

4

- 250 g de filet de bœuf
- 60 g de thai yellow curry Bresc
- 40 g de sauce de soja
- 20 g d'huile de sésame
- 20 g de vinaigre de riz
- 15 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de wasabi
- 10 g de graines de sésame grillées
- 1,5 dl de vinaigre
- 0,5 dl d'eau
- 1/2 concombre
- 3 tiges d'oignon de printemps
- Furikake
- Poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le filet de bœuf en petits dés et y ajouter le gingembre. Mélanger vinaigre de riz, soja, wasabi et huile de sésame ensemble. Couper finement l'oignon de printemps et le mélanger. Incorporer la moitié de la vinaigrette au tartare, mélanger et réserver dans un endroit frais. Porter l'eau et le vinaigre à ébullition et y ajouter le curry jaune. Couper le concombre en brunoise, l'ajouter au mélange aigre-doux et laisser mariner. Ajouter le reste de la vinaigrette et les graines de sésame au tartare, saler et poivrer. Disposer sur une assiette et saupoudrer de furikake.