

# Sucette de surlonge de bœuf marinée au poivre Malabar et romarin, purée d'oignons blanchis |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Cubes de boeuf marinés au poivre de Sichuan, servis sur des pics à brochettes et accompagnés d'une purée soyeuse d'oignons.

## L'astuce du chef

Pour garder votre purée d'oignons blanche, n'hésitez pas à mettre un peu d'eau pendant la cuisson pour éviter une coloration.

## Ingrédients

### Boeuf

- 480 Gr Surlonge de boeuf
- 100 Ml Sauce soya
- 100 Ml Vinaigre balsamique
- 3 Branche(s) Romarin
- 10 Tour(s) de moulin Poivre mignonnette
- 24 Unité(s) Pics à brochette
  
- Sel et poivre

### Purée d'oignon

- 500 Gr Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 75 Gr Beurre
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise-en-place

Taillez le boeuf en 24 cubes réguliers. Hachez le romarin. Émincez finement les oignons. Retirez les feuilles des branches de thym. Hachez la gousse d'ail.

### Boeuf

Idéalement au moins une heure à l'avance, mettez le boeuf à mariner avec le vinaigre balsamique, la sauce soya, le romarin et le poivre. Égouttez bien les cubes avant de les saisir sur au moins 2 faces. Poursuivre la cuisson à la poêle 2 à 3 minutes. Laissez reposer 1 minute sur une grille avant de servir sur des pics à brochette.

### Purée d'oignon

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y les oignons, le thym et l'ail. Laissez cuire avec un couvercle à feu moyen en brassant aux 5 minutes. Lorsque l'oignon est fondant, passez au blender ou à la mixette. Assaisonnez.

**Bon appétit!**