

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!