

Tartare de bœuf et huitre façon asiatique |

Recette pour 4 portions

Description

Des saveurs différentes pour un plat relativement ancré dans la gastronomie française.

L'astuce du chef

Le temps que passera votre tartare dans la marinade, jouera énormément sur le résultat gustatif.

Ingrédients

Tartare

- 200 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 4 Unité(s) Huître(s)
- 1 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Coriandre
- 10 Ml Sauce aux huîtres
- 10 Ml Sauce Ponzu
- 5 Ml Huile de sésame grillé
- 10 Gr Gingembre frais
- 2 Unité(s) Feuille(s) de nori
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Lime

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Ouvrir les huitres, ensuite les sortir de leur coquille, puis coupez-les en tartare.

Taillez le bœuf en tartare, déposez le tout dans un bol posé sur de la glace, et conservez au réfrigérateur.

Effeuiliez la coriandre, la ciselez finement.

Épluchez l'échalote, puis la ciseler finement.

Dans un bol, réunissez, la sauce aux huitres, les zestes de lime, le gingembre râpé et la sauce Ponzu, mélangez.

Émincez en biseau les oignons verts (sifflets).

Tartare

Dans le bol de marinade, ajoutez le tartare de bœuf et huitre, laissez mariner une heure.

Montage

Chemisez des cercles individuels de feuille de Nori. Remplir du tartare (assurez-vous de

l'assaisonnement).

Démoulez dans l'assiette, finalisez avec les sifflets d'oignon vert.

Bon appétit!