

# Tataki de bœuf aux épices sur tartine toastée, chèvre fouetté, tomate confite et oignons rôtis |

Recette pour 12 tapas



## Description

Une tartine gourmande avec des saveurs très prononcées qui ravira vos convives à coup sûr!

## L'astuce du chef

Pour cette recette, nous avons un mélange sucré et salé. Il est très important que le bœuf soit saisi pour obtenir une belle coloration et que la réduction balsamique soit à la fois acide, non amère et sucrée !

## Ingrédients

### Tartine gourmande

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne
- 125 Gr Fromage de chèvre frais
- 30 Ml Crème 35% à fouetter
- 200 Gr Oignon
- 12 Filet Vinaigre balsamique réduit
- 360 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 4 Pincée(s) Fleur de sel
- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier

- 30 Ml Vin blanc
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **335 F°**

### Tartine gourmande

#### **Surlonge de Boeuf**

Mélangez toutes les épices avec la cassonade ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. Roulez le bœuf dans le mélange d'épices, tous bords tous côtés. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites saisir les morceaux de bœuf de chaque côté pendant environ 30 secondes. Retirez-les de la poêle et réservez. Tranchez ensuite le tataki finement.

#### **Crème de chèvre frais**

À l'aide d'un fouet, mélangez le fromage de chèvre et la crème, ajoutez le sel et le poivre du moulin, vérifiez l'assaisonnement. Assurez-vous que votre crème soit légèrement émulsionnée et facile à étaler. Sinon, ajoutez de la crème (cela va dépendre de la sorte de fromage achetée).

#### **Confire les tomates cerises**

Taillez en 2 les tomates cerises. Dans un petit plat à gratin, déposez les tomates cerises, arrosez-les d'huile d'olive, sel, poivre, branche de thym et feuille de laurier. Ajoutez le vin blanc, sel et poivre. Placez votre plat dans le four pour environ 40 min à 335°F (165°C). Assurez-vous que les tomates soient bien cuites.

#### **Garnitures**

Émincez votre oignon et faites-le revenir dans une poêle chaude avec de l'huile, ajoutez une bonne pincée de sucre et une de sel, ainsi qu'une noisette de beurre. Une fois une belle coloration atteinte, réservez les oignons en attendant de les servir.

Vous verserez un filet de vinaigre balsamique réduit au moment du montage de la tartine.

#### **Le pain**

Coupez en 6 part égal chaque tranche de pain de campagne. Placez-les sur une plaque allant au four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Enfourez-les durant 6 à 8 minutes à 400°F (190°C), à la sortie du four laissez-les refroidir quelques instants, frottez-les avec une demi gousse d'ail.

Elles sont maintenant prêtes pour le montage au moment du service!

### Montage de la tartine gourmande

Étalez généreusement la crème de chèvre émulsionnée sur les morceaux de pain de campagne toastés.

Écrasez les tomates cerises confites sur le fromage de chèvre, ajoutez l'émincé d'oignon caramélisé.

Arrosez d'un filet de vinaigre balsamique réduit, déposez des tranches d'émincé de boeuf (tataki).

Finalisez avec une pincée de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**