

Tataki de boeuf, croûte d'épices douces, sauce gremolata, crostini à l'huile d'olive

Recette pour Tapas



Description

Tranches de filet de bœuf roulées dans un mélange d'épices et juste saisies. Mélange d'herbes, ail et noix de pain monté à l'huile d'olive. Copeaux de Parmesan Reggiano.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson du bœuf ainsi qu'aux assaisonnements.

Vérifiez la coloration des crostinis suivant la puissance de votre four.

Ingrédients

Tataki aux épices

- 240 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 15 Gr Paprika
- 15 Gr Cannelle moulue
- 15 Gr Cumin moulu
- 15 Gr Coriandre moulue
- 15 Gr Cassonade
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Pincée(s) Poivre blanc

Gremolata au vieux parmesan

- 3 Gousse(s) Ail haché
- 8 Branche(s) Persil
- 8 Branche(s) Menthe
- 15 Gr Pignons de pin
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Unité(s) Orange
- 3 Gr Fleur de sel
- 5 Gr Poivre blanc
- 12 Copeaux Parmesan

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Hachez la menthe et le persil. Zestez l'orange, le citron et pressez le citron. Réalisez des copeaux de parmesan.

Taillez de fines tranches de pain baguette (crostini), les déposer sur une plaque de four. Assaisonnez de sel et poivre, versez un filet d'huile d'olive. Les passer au four chaud (400F) durant environ 5 à 6 minutes.

Tataki aux épices douces

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.

Préparation de la sauce gremolata

Faites torrifier vos pignons de pins dans une poêle, attention à la coloration.

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le persil, la menthe, les pignons de pins, les zestes et un peu de jus de citron. Assaisonnez de sel et de poivre selon le goût.

Montage

Dans une belle vaisselle à tapas de présentation, déposez deux petites tranches de tataki, une pointe de gremolata sur chaque tranche. Finissez avec un copeau de parmesan et deux beaux crostinis.

Bon appétit!