

# Tataki de bœuf en croûte d'épice, sauce gremolata au Parmigiano Reggiano |

Recette pour 12 tapas

## Description

Fines tranches de boeuf Boston aromatisé à la cannelle, au paprika, à la coriandre et au cumin, juste saisi sur ses quatre faces, accompagnées d'une sauce réalisée avec du persil et de la menthe, zestes de citron et parmesan.

## L'astuce du chef

Le tataki est une technique de cuisson japonaise qui peut s'appliquer au thon, au boeuf ou autre viande rouge et qui consiste à saisir quelques secondes seulement afin de préserver le côté cru à l'intérieur.

## Ingrédients

### Pour le tataki de boeuf

- 360 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 5 Ml Paprika
- 5 Ml Cannelle moulue
- 5 Ml Cumin moulu
- 5 Ml Coriandre moulue
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour le gremolata

- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil
- 4 Branche(s) Menthe
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Ml Noix de pin
- 20 Gr Parmigiano reggiano
- 60 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour la garniture

- 24 Copeaux Parmigiano reggiano
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Zestez et pressez le citron afin d'en récupérer le jus. Coupez le boeuf en longs tronçons rectangulaires de 4 cm x 4 cm. Réalisez des copeaux de Parmigiano Reggiano à l'aide d'un économiseur.

### Préparation du tataki

Réunissez toutes les épices. Assaisonnez le morceau de boeuf de sel et de poivre, puis roulez-le dans le mélange d'épices. Dans une poêle à feu moyen, versez un filet d'huile végétale et faites saisir

morceaux de boeuf sur chaque face pendant environ 30 secondes. Retirez-les de la poêle immédiatement et réservez.

#### Préparation de la sauce gremolata

Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin à sec. À l'aide d'un robot culinaire, hachez le persil, la menthe et les pignons de pin, l'ail, la Parmigiano Reggiano et les zestes de citron. Ajoutez ensuite un filet de jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.

#### Dressage de vos tapas

Coupez le bœuf en fines tranches. Déposez une tranche de tataki de bœuf sur une cuillère chinoise. Déposez une petite cuillère de sauce gremolata sur le boeuf et déposez un copeau de parmesan.

**Bon appétit!**