

Tataki de bœuf en croûte d'épices, purée d'artichaut à l'huile d'olive noire

Recette pour 12 tapas

Description

Saveurs et onctuosité sont au rendez-vous, une purée tout en finesse, accompagnée de tranches de Tataki de boeuf aux épices.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le boeuf par du saumon ou du thon.

Ingrédients

Ttaki de boeuf

- 2 Unité(s) Bavette de boeuf
- 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
- 5 Pincée(s) Fleur de sel
- 12 Unité(s) Parmigiano reggiano

- Beurre
- Sel et poivre

Purée d'artichaut

- 600 Gr Coeur d'artichaut
- 500 Ml Eau
- 500 Ml Lait
- 75 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Réalisez des copeaux de Parmesan, à l'aide d'un économiseur.

Tataki

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.

Purée d'artichaut

Utilisez des coeurs d'artichaut congelés, plongez-les dans l'eau et le lait et portez le tout à ébullition dans une casserole durant 10 à 15 min. Il faut pouvoir facilement les transpercer avec la pointe d'un

couteau.

Une fois cuits, placez-les dans un blender avec l'huile d'olive et une noisette de beurre, assaisonnez de sel et de poivre.

Mixez de manière à obtenir une purée bien lisse et homogène.

Finition et montage

Dans une vaisselle à tapas, déposez au fond la purée d'artichaut, placez trois tranches de tataki de boeuf puis finaliser avec un peu de fleur de sel et les copeaux de parmesan.

Bon appétit!