

Tataki de bœuf, fleur de sel aux agrumes, purée de pommes de terre Ratte à l'ail confit, crostini à l'huile d'olive |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Un tapas qui fait la renommée de notre carte, idolâtré à chaque occasion, soyeux, goûteux et d'une simplicité déconcertante.

Rien ne vous empêche de le servir en plat en saison chaude, qui plus ai, saisie sur le BBQ.

Bon appétit

L'astuce du chef

Les quantités vont varier suivant les conditions dans lesquels vous voulez servir ce plat.

Ingrédients

Tataki de boeuf

- 500 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Unité(s) Lime
- 150 Ml Fleur de sel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Purée de Ratte, ail confit

- 900 Gr Pommes de terre ratte
- 1 Tête(s) Ail

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Crostini et finition

- 12 Tranche(s) fine(s) Baguette
- 12 Unité(s) Jeunes pousses

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Prélevez le zestes des agrumes, les mélanger avec la fleur de sel, enfermez le sel dans une boite

hermétique. Idéalement préparez ce mélange, 48 heures avant. Sinon vous en trouverez dans le commerce.

Taillez la pièce de boeuf en lanières de 1 pouce carré environ.

Tataki Boeuf

Assaisonnez le boeuf de sel d'agrumes, ensuite, dans une poêle très chaude avec de l'huile végétale, saisissez les morceaux de boeuf, de chaque côté durant 30 secondes environ.

Les réserver au frigo.

Purée de Ratte, ail confit

Coupez la tête d'ail en deux sur l'équateur, les envelopper dans un papier d'aluminium avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Placez les papillotes dans un four à 365°F durant environ 45 à 60 minutes.

À la sortie du four, presser l'ail pour sortir la chair.

Blanchir les pommes de terre Ratte avec la peau, dans une eau salée, assurez-vous d'une bonne cuisson avec la pointe d'un couteau.

Les égoutter et les éplucher, écrasez la pommes de terre avec une fourchette.

Ajoutez-y une belle cuillère de beurre, la chair d'ail confite, du sel et du poivre si nécessaire.

Crostini

Coupez la baguette en fine tranches, les déposer sur une plaque à four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Placez la plaque dans le four pour 6 à 8 minutes, attention à la coloration.

Montage

Découpez le tataki de boeuf en belles tranches minces.

Déposez une belle cuillère de purée de Ratte et ail confit, agrémentez de crostini à l'huile d'olive.

Finalisez avec une jeune pousse.

Bon appétit!