



Bœuf Boeuf rendang



2h15 **15 min** **2h** **0** **516**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte d'épices

- 1 Peler les échalotes et les mixer dans un robot avec les gousses d'ail, le gingembre et la citronnelle en rondelles.
- 2 Ajouter la pâte de tamarin, le curcuma et l'eau. Mixer longuement jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans la cocotte et y ajouter la cannelle, la cardamome et l'anis étoilé. Laisser les épices chauffer dans l'huile pour que leurs parfums se dégagent.
- 2 Ajouter la pâte d'épices et la viande coupée en cubes réguliers. Remuer pour que le boeuf soit bien imprégné d'épices.
- 3 Arroser avec le lait de coco et l'eau, puis assaisonner de sel. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure.
- 4 Ajouter ensuite le sucre et le jus du citron vert. Remuer et prolonger la cuisson d'une heure à couvert, toujours à petit feu. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Lorsque le rendang est prêt, servir dans des assiettes

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

800 g **Macreuse de boeuf**

Pâte d'épices

2 **Echalote(s)**
30 g **Gingembre frais**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de citronnelle**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Tamarin**
1 c. à café **Curcuma**
10 cl **Eau**

Sauce

40 cl **Lait de coco**
2 **Cardamome**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à soupe **Sucre roux**
1 **Sel**
15 cl **Eau**

5

Lorsque le rindang est prêt, servir dans des assiettes creuses, généreusement nappé de sauce et accompagné de riz blanc.

2 c. à soupe **Huile d'arachide**