Ornella Hubel

*Bœuf*

# Tartare à la thaï, riz croustillant

| 45 min | 30 min | 15 min | 0 | 580 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Cuisson du riz

1. Mettre un grand volume d'eau chaude à bouillir.
2. Quand l'eau commence à frémir, verser le riz et laisser cuire pendant 6 à 7 minutes.
3. Retirer ensuite du feu et égoutter. Passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson et laisser le riz bien s'égoutter à nouveau.

**Étape 2**

## Préparation de la sauce thaï

1. Eplucher et hacher l'ail, au couteau ou au presse-ail.
2. Peler le gingembre et le râper au-dessus du bol d'ail.
3. Hacher finement la tige de citronnelle et l'ajouter dans le bol.
4. Couper le citron vert en deux et le presser. Ajouter le jus dans le bol.
5. Pour encore plus de goût de citron, râper le zeste et l'ajouter à la viande dans la prochaine étape.
6. Dans le bol, ajouter le miel, le ketchup, la moutarde et la sauce soja et bien mélanger.

   Ajouter l'huile et émulsionner.

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le tartare**

- 500 g **Rumsteck(s) de boeuf**
- 2 **Oignon(s) nouveau(x)**
- 50 g **Cacahuète(s)**
- 0.5 botte(s) **Coriandre**
- 2 branche(s) **Basilic**
- 2 c. à soupe **Graines de sésame**
- 1 **Piment(s)**
- 1 **Poivre**

**Ingrédients pour la sauce thaï**

- 20 ml **Sauce soja**
- 25 ml **Huile d'arachide**
- 10 g **Miel liquide**
- 0.5 **Citron(s) vert(s)**
- 1 c. à café **Ketchup**
- 1 c. à café **Moutarde**
- 0.5 **Gousse(s) d'ail**
- 10 g **Gingembre frais**
- 0.5 tige(s) **Bâton de citronnelle**

7 [illegible]

8 Filmer et réserver au réfrigérateur le temps de préparer la viande.

**Étape 3**

## Préparation du tartare

1. Sortir la viande du réfrigérateur et la tailler en tranches fines en appuyant bien dessus pour la maintenir.
2. Tailler les tranches en petits dés. Réserver dans un saladier.
3. Eplucher et hacher les bulbes des oignons nouveaux, les ajouter à la viande.
4. Effeuiller et ciseler le basilic et la coriandre, les ajouter à la viande.
5. Concasser grossièrement les cacahuètes au pilon et les ajouter au saladier.
6. Ajouter enfin le sésame et bien mélanger.
7. Sortir la sauce du réfrigérateur et en ajouter quelques cuillères à la viande afin de lier le mélange.
8. Goûter et rectifier l'assaisonnement en poivre.
9. Filmer et réserver au frais pendant la deuxième cuisson du riz.
10. Il est possible d'ajouter un piment rouge haché après lui avoir retiré ses graines.

**Étape 4**

## Deuxième cuisson du riz

1. Dans une grande casserole sur le feu, faire chauffer la moitié du riz dans le beurre. Mélanger pour bien amalgamer le riz et le beurre.
2. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'arachide. Quand l'huile est bien chaude, ajouter la deuxième moitié du riz.
3. Bien mélanger et laisser frire jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Mélanger le riz pour le griller uniformément.
5. Quand il est bien doré, l'égoutter et casser les paquets à la cuillère.
6. Enfin, mélanger le riz frit au riz au beurre.
7. Une alternative pour la friture du riz, le passer à la friteuse, dans un panier à grille fine.

**Étape 5**

## Dressage

1. Sortir le tartare du réfrigérateur.
2. Saler le riz, mélanger.
3. Deux alternatives pour dresser le riz : déposer un petit bol de riz sur l'assiette, ou mouler le riz dans le bol puis le retourner sur l'assiette. Dans ce cas, bien tasser le riz dans le bol.
4. Placer un emporte pièce dans l'assiette et le remplir de tartare en tassant. Retirer le cercle.

**Ingrédients pour le riz croustillant**

- 200 g **Riz Basmati**
- 20 cl **Huile d'arachide**
- 20 g **Beurre**
- 1 **Sel**

5 Décorer le tartare d'une tête de coriandre, et le riz de baies roses. Servir.