

Bœuf

Tartare à la thaï, riz croustillant


45 min 30 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

580

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 bœuf**
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

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

Ingrédients pour le riz croustillant

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

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 Effeuille 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.

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