Rougui Dia

Bœuf

Napoléon de bœuf

10 min	10 min	0	0	416
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 600 g **Rumsteck(s) de boeuf**
- 6 c. à soupe **Huile d'olive**
- 2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
- 2 pincée(s) **Sésame blanc**
- 2 pincée(s) **Sésame noir**
- 2 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 60 g **Caviar**
- 2 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**
- 1 **Sel**

Étape 1

Découpe de la viande

1. A l'aide d'un couteau éminceur, tailler la viande en tranches puis en fines lamelles. Couper les lamelles en tout petits cubes et réserver dans un saladier

Étape 2

Préparation des noisettes

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) sur chaleur tournante.
2. A l'aide du plat d'un couteau éminceur, concasser les noisettes. Réserver dans un bol.
3. Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé et y répartir les noisettes concassées. Enfourner pendant 5 minutes à 200°C (Th.6-7).

Étape 3

Finition

1. Sortir les noisette du four et les réserver dans un bol.
2. Assaisonner le tartare de graines de sésame blanc et noir. Ajouter un peu de piment d'Espelette, de la fleur de sel, l'huile d'olive et les noisettes concassées. Mélanger

le tout à l'aide d'une fourchette.

Étape 4

Dressage

1. Poser un cercle sur une assiette de service.
2. Déposer une première couche de tartare en tassant bien avec une cuillère. Ensuite disposer quelques grains de caviar sur les bords du cercle avec le dos de la cuillère.
3. Recommencer l'opération jusqu'au bord du cercle et finir par une touche de caviar au sommet du tartare.
4. Retirer délicatement le cercle et parsemer de quelques graines de sésame blanc et noir pour décorer l'assiette.