Bœuf

Palusami

50 min	15 min	35 min	0	644
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des blettes

1. Séparer les feuilles de blettes des côtes à l'aide d'un couteau de chef. Garder les côtes de blette pour une autre préparation.
2. Laver les feuilles et les faire cuire entières dans un cuit-vapeur pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation du palusami

1. Eplucher et émincer finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Éplucher puis hacher l'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Faire chauffer l'huile dans une casserole, faire compoter les oignons sur feu doux pendant 10 minutes.
4. Ajouter l'ail et le corned-beef. Saler, poivrer et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser mijoter pendant 5 minutes.
5. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
6. Tapisser le fond d'un moule à manqué de papier sulfurisé.
7. Etaler délicatement une grande feuille de blette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le palusami

- 700 g **Boeuf haché**
- 2 botte(s) **Blette(s)**
- 40 cl **Lait de coco**
- 300 g **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Persil plat**

Déposer au-dessus une fine couche de corned-beef puis recouvrir avec une autre feuille de blette.

8 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une feuille de blette.

9 Verser le lait de coco et couvrir de papier aluminium. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Sortir le palusami du four, le couper en parts et les dresser sur des assiettes.

2 Décorer les assiettes avec du persil, servir avec du riz nature par exemple.