

Finger food

Maki de boeuf au lard de colonnata



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

259

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les makis

300 g **Filet(s) de boeuf**
100 g **Lard gras**
1 **Bouillon cube de boeuf déshydraté**
4 **Feuille(s) de tito**
1 **Oignon(s) nouveau(x)**
4 **Radis**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

Étape 1

Préparation du maki

- 1 Mettre le bouillon cube dans une casserole puis verser de l'eau et porter à ébullition.
- 2 Mettre du film alimentaire sur une planche à découper puis disposer les tranches de lard dessus, les unes superposées sur les autres.
- 3 Couper le filet de boeuf en tranches à l'aide d'un couteau éminceur sur une épaisseur de 1cm sur 1cm puis le déposer sur le lard.
- 4 Couper les bords du lard pour un rendu plus net.
- 5 Rouler le maki en faisant revenir le gras sur le boeuf et décoller le lard du film à l'aide d'un couteau.
- 6 Rouler en pressant légèrement dessus.
- 7 Bien presser en l'enroulant à nouveau dans le film alimentaire.
- 8 Trancher le maki en morceaux de 2 cm en prenant le premier morceau comme mesure pour tailler les autres.
- 9 Ôter le papier film sur chacun des morceaux de maki.
- 10 Débarrasser les makis sur une assiette.
- 11 Remuer le bouillon à l'aide d'un fouet et baisser le feu puis réserver.

- 12** Râper les radis en tranches très fines à l'aide d'une mandoline.
- 13** Prendre une feuille de tito et la détailler en morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 14** Tailler le vert de l'oignon en rondelles.
- 15** Disposer quelques fleurs alimentaires dans une coupelle.

Étape 2

Dressage

- 1** Disposer les makis en ligne dans une assiette creuse.
- 2** Dresser une tranche de radis sur chaque maki puis déposer un morceau de tito sur l'assiette à côté de chaque maki.
- 3** Décorer les makis avec du vert d'oignon et des fleurs.
- 4** Filtrer le bouillon dans un verre mesure à l'aide d'une passoire pour ôter les impuretés.
- 5** Verser ensuite le bouillon dans un verre de présentation comme une verrine.
- 6** Verser le bouillon dans le fond des assiettes creuses et servir.