Paul Arthur Berlan

Finger food

Maki de boeuf au lard de colonnata

30 min	30 min	0	0	259
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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)**

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.