

Bœuf Wagyu et rhubarbe



15 min **10 min** **5 min** **0** **309**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

La préparation du Wagyu

- 1 Placer le wagyu coupé en tranches dans un bol.
- 2 Verser la sauce soja et le jus de gingembre.
- 3 Le jus de gingembre est obtenu grâce à une centrifugeuse. Il est aussi possible de râper du gingembre frais directement dans la sauce.
- 4 Couvrir la viande au contact avec du film alimentaire, laisser mariner.
- 5 Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre à bouillir sur feu vif.
- 6 Couper les extrémités de la rhubarbe.
- 7 A l'aide d'une mandoline, réaliser de fines lamelles de rhubarbe.
- 8 A défaut de mandoline, utiliser un couteau de chef pour couper les fines bandes de rhubarbe.
- 9 Lorsque le sirop de sucre bout, immerger les bandes de rhubarbe pendant quelques secondes pour les confire. Baisser le feu.
- 10 Retirer les bandelettes de rhubarbe du sirop, laisser refroidir à plat.
- 11 Couper le vert de l'oignon nouveau.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bœuf

600 g **Entrecôte(s) de
bœuf**

Ingrédients pour la marinade

30 cl **Sauce soja**
120 g **Racine de
gingembre**

Ingrédients pour le confit de rhubarbe

200 g **Sucre semoule**
50 cl **Eau**
2 tige(s) **Rhubarbe**

Ingrédients pour le dressage

4 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Menthe fraîche**
4 c. à café **Pistaches**

- 12 Chauffer une poêle sur feu vif.
- 13 Ajouter l'huile d'olive dans la poêle.
- 14 Lorsque la poêle est bien chaude, ajouter les oignons.
- 15 Prendre les tranches de wagyu, les recouvrir de bandelettes de rhubarbe.
- 16 Tailler le wagyu à la dimension de la rhubarbe, puis tailler des carrés.
- 17 Lorsque les oignons sont dorés, les retirer du feu.

Étape 2

Le dressage

- 1 Disposer les carrés de wagyu et rhubarbe dans des assiettes à dressage de façon géométrique.
- 2 Mettre un oignon dans chaque assiette en diagonale.
- 3 Prendre une poignée de pistaches, les hacher finement au couteau.
- 4 Parsemer l'assiette de morceaux de pistaches de façon décorative.
- 5 Mettre la même poêle utilisée pour la cuisson des oignons sur le feu afin de réaliser la sauce.
- 6 Décorer l'assiette de feuilles de menthe.
- 7 Une fois la poêle chaude, verser la marinade de sauce soja et jus de gingembre. Laisser le liquide se réduire en sirop.
- 8 Lorsque la sauce est réduite, retirer la poêle du feu, la laisser tiédir pour qu'elle prenne de la consistance.
- 9 Mettre une cuillerée de sauce sur l'assiette, l'étaler de façon décorative.
- 10 La sauce est déjà assez salée. Inutile d'assaisonner l'assiette.