

Tataki de veau en croute d'épices, sauce gremolata au Parmigiano Reggiano

Recette pour 24

Description

Morceau de veau aromatisé à la cannelle, au paprika, à la coriandre et au cumin, juste saisi sur ses quatre faces et accompagné d'une sauce réalisée avec du persil et de la menthe, zestes de citron et parmesan.

L'astuce du chef

Le tataki est une technique de cuisson japonaise qui peut s'appliquer au thon, au boeuf ou autre viande rouge et qui consiste à saisir quelques secondes seulement afin de préserver le côté cru à l'intérieur.

Ingrédients

Pour le tataki de boeuf

- 240 Gr Veau (épaule)
- 5 Ml Paprika
- 5 Ml Cannelle moulue
- 5 Ml Cumin moulu
- 5 Ml Coriandre moulue

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la gremolata

- 1 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil
- 4 Branche(s) Menthe
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Ml Noix de pin
- 20 Gr Parmigiano reggiano
- 60 Ml Huile d'olive

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 20 Gr Parmigiano reggiano

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Zestez et pressez le citron afin d'en récupérer le jus. Coupez le veau en longs tronçons rectangulaires de 4 cm x 4 cm. Réalisez des copeaux de Parmigiano Reggiano à l'aide d'un économiseur.

Préparation du tataki

Réunissez toutes les épices. Assaisonnez de sel et de poivre le morceau de veau, puis roulez-le dans le mélange d'épices. Dans une poêle à feu moyen, versez un filet d'huile végétale et faites saisir morceaux de boeuf sur chaque face pendant environ 30 secondes. Retirez-les de la poêle immédiatement et réservez.

Préparation de la sauce gremolata

Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin à sec. À l'aide d'un robot culinaire, hachez le persil, la menthe et les pignons de pin, l'ail, la Parmigiano Reggiano et les zestes de citron. Ajoutez ensuite un filet de jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.

Dressage de vos tapas

Coupez le veau en fines tranches. Déposez une tranche de tataki sur une cuillère chinoise. Déposez une petite cuillère de sauce gremolata sur le veau et déposez un copeau de parmesan.

Bon appétit!