

Tataki de bœuf en croûte d'épices, pesto LeGrand 4 nuts and cheese et Parmigiano Reggiano

Recette pour 24

Description

Fines tranches de boeuf Boston aromatisé à la cannelle, au paprika, à la coriandre et au cumin, juste saisi sur ses quatre faces et accompagnées du pesto LeGrand 4 nuts and cheese 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 Boeuf boston (surlonge)
- 5 Ml Paprika
- 5 Ml Cannelle moulue
- 5 Ml Cumin moulu
- 5 Ml Coriandre moulue

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la garniture

- 20 Gr Parmigiano reggiano

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Coupez le boeuf en longs tronçons rectangulaires de 4cm x 4cm. Réalisez des copeaux de Parmigiano Reggiano à l'aide d'un économiseur.

Préparation du tataki

Réunir toutes les épices. Assaisonnez le morceau de boeuf de sel et de poivre, 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.

Dressage de vos tapas

Coupez le bœuf en fines tranches. Déposez une tranche de tataki de bœuf sur une cuillère chinoise. Déposez une petite cuillère de pesto LeGrand 4 nuts and cheese sur le boeuf et déposez un copeau de parmesan.

Bon appétit!