

# Boeuf Rendang (Boeuf braisé au lait de coco)

## Recette pour 4 personnes

### Description

Originnaire du Sumatra, le Boeuf rendang est un des meilleurs plats de boeuf braisé de tous les temps!

### L'astuce du chef

La feuille de Salam est l'équivalent Indonésien de la feuille de laurier, on peut remplacer l'une par l'autre si vous n'en trouvez pas.

### Ingrédients

#### Épices à Rendang

- 2 Gr Poivre long
- 2 Gr Poivre blanc
- 1 Gr Clou de girofle moulu
- 2 Gr Cardamome noire
- 2 Gr Graines de cumin noir
- 1 Gr Poivre sauvage andaliman
- 1 Gr Coriandre en grain
- 0.50 Bâton(s) Cannelle
- 3 Unité(s) Piment oiseau

#### Âromates à Rendang

- 4 Unité(s) Feuille(s) de lime kefir
- 2 Unité(s) Citronnelle
- 3 Unité(s) Feuille(s) de salam

#### Pâte à Cari blanche

- 200 Gr Pâte à cari blanche

#### Boeuf à Rendang

- 650 Gr Macreuse de boeuf
- 1 Litre(s) Lait de coco
- 1 Litre(s) Bouillon de bœuf

#### Garnitures

- 0.50 Botte(s) Oignon vert
- 0.50 Botte(s) Coriandre
- 50 Gr Oignon frit

## **Préparation**

Temps de préparation **60.00 mins**

Épices à rendang

Combinez toutes les épices et faites les torrifier pour 3-5 minutes. Passez au moulin à épices ou moulin à café et mettez de côté.

Boeuf Rendang

Dans une grande casserole avec un filet d'huile végétale, faites suer la pâte à cari blanche avec le mélange d'épices pour 3-5 minutes. Ajoutez les ingrédients aromatiques et cuire une autre minute. Déglacez avec le lait de coco et le bouillon de boeuf et puis grattez le fond pour décoller les sucs. Ajoutez les cubes de boeufs et ramenez à ébullition. Transférez la casserole au four à 300F pour 3-5 heures ou jusqu'à temps que le boeuf soit fondant.

Dressage et Garnitures

Coupez les oignons verts en bisaux, cisselez la coriandre.

Dans un bol, placez un fond de riz, garnissez avec le rendang et finalisez avec un peu d'oignons verts, coriandre et onions frits. Bon appétit!

**Bon appétit!**