

Tartare de boeuf à la japonaise, pommes de terre rattes croustillantes

Recette pour 4 personnes

Description

Tartare de boeuf aux accents de coriandre fraîche, gingembre et wasabi accompagné de pommes de terre rattes croustillantes.

L'astuce du chef

Afin de réaliser cette recette en Gourmets Pressés (30 minutes), utilisez des pommes de terre pré-cuites à l'eau salée. On peut remplacer le gingembre frais par du gingembre mariné japonais pour un goût un peu plus acidulé.

Ingrédients

Pour le tartare de bœuf à la japonaise

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 20 Gr Gingembre frais
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 8 Brin(s) Coriandre fraîche
- 30 Ml Sauce soya
- 60 Ml Mayonnaise
- 2 Ml Wasabi en poudre
- 15 Ml Graines de sésame noir

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les pommes de terre Ratte crouillante

- 600 Gr Pommes de terre ratte

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le bœuf en petits cubes. Hachez la coriandre et le gingembre. Ciselez l'oignon rouge. Torréfiez les graines de sésame à la poêle quelques minutes.

Préparation pour les pommes de terre ratte

Dans une casserole d'eau froide, placez les pommes de terre rattes entières. Amenez à ébullition ajoutez du sel et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et tranchez-les en rondelles de 0,5 cm. Dans une poêle antiadhésive à feu vif, faites rissoler les rondelles de pommes de terre dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation pour le tartare de bœuf à la japonaise

Mélangez la poudre de wasabi à la mayonnaise. Dans un petit bol, mélangez les cubes de bœuf avec les condiments (excluant les graines de sésame) ainsi qu'avec un peu de mayonnaise au wasabi pour lier le tout. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, dressez votre tartare à l'emporte-pièce. Posez quelques pommes de terre rattes croustillantes tout autour et parsemez le tartare de graines de sésame.

Bon appétit!