

Bavette de bœuf marinée, mousseline de carottes au gingembre, Gremolata |

Recette pour 12 tapas



Description

Cubes de boeuf marinés au poivre, servis sur une purée soyeuse de carotte et garnis d'une Gremolata.

L'astuce du chef

La bavette de boeuf peut être remplacée par une autre pièce de boeuf de votre choix.

Ingrédients

Boeuf

- 480 Gr Bavette de boeuf
- 100 Ml Sauce soya
- 100 Ml Vinaigre balsamique
- 10 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin

Purée de carotte

- 400 Gr Carotte
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Gousse(s) Ail
- 75 Gr Beurre

Gremolata

- 0.50 Unité(s) Orange
- 0.50 Unité(s) Citron
- 2 Branche(s) Persil
- 2 Branche(s) Menthe
- 1 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise-en-place

Taillez le boeuf en 24 cubes réguliers.

Émincez finement les carottes.

Râpez le gingembre.

Hachez les gousses d'ail.

Hachez la menthe et le persil. Zestez l'orange, le citron et pressez le citron.

Boeuf

Idéalement au moins une heure à l'avance, mettez le boeuf à mariner avec le vinaigre balsamique, la sauce soya et le poivre. Égouttez bien les cubes avant de les saisir sur au moins 2 faces. Poursuivre la cuisson à la poêle 2 à 3 minutes. Laissez reposer 1 minute sur une grille avant de servir.

Purée de carotte

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y les carottes, le gingembre et l'ail. Laissez cuire avec un couvercle à feu moyen en brassant aux 5 minutes. Lorsque la carotte est fondante, passez au blender ou à la mixette. Assaisonnez.

Gremolata

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le persil, la menthe, les zestes et un peu de jus de citron. Assaisonnez de sel et de poivre selon le goût.

Montage

Déposez au fond de vos assiettes la purée de carotte et ajoutez les cubes de boeuf sur le dessus.

Terminez le tout en ajoutant la gremolata.

Bon appétit!