

Tartare de boeuf façon coréenne

🍴 1 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 0m

🌾 gluten 🥚 œufs 🍲 soja

Tartare de boeuf façon coréenne avec kimchi, poire et jaune d'oeuf confit.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de boeuf	200 g	☐ échalote, <i>ciselée</i>	1 càs
☐ jaune d'oeuf	1	☐ ciboulette thaï, <i>ciselée</i>	1 càs
☐ sauce soja	100 ml	☐ sel	
☐ poire, <i>en brunoise</i>	1 càs	☐ poivre	
☐ kimchi, <i>haché</i>	1 càs		

PRÉPARATION

1. Placer le *filet de boeuf* au congélateur pendant 15 m, puis le tailler très fin au couteau.
2. Confire le *jaune d'oeuf* dans la *sauce soja* pendant 30 m.
3. Mélanger la *poire*, le *kimchi*, l'*échalote*, la *ciboulette thaï*, le *filet de boeuf* et le *jaune confit*.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le *sel* et le *poivre*.

tartare