

Tartare de boeuf façon japonaise

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

🌾 gluten 🥚 œufs 🍷 soja 🧄 moutarde 🌱 sésame

0m
Tartare de boeuf façon japonaise avec jaune d'oeuf confit et sésame.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de boeuf	200 g	☐ miso blanc à la moutarde	1 càs
☐ jaune d'oeuf	1	☐ huile de sésame	1/2 càs
☐ sauce soja	100 ml	☐ sésame doré	1/2 càc
☐ échalote, <i>ciselée</i>	1 càs	☐ sésame wasabi	1/2 càc
☐ kabosu	1/2 càs	☐ sésame noir	1/2 càc
☐ sauce soja	1 càs	☐ sel	
☐ miso rouge pimenté	1 càs	☐ poivre	

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 l'*échalote*, le *kabosu*, la *sauce soja*, le *miso rouge pimenté*, le *miso blanc à la moutarde*, l'*huile de sésame*, le *sésame doré*, le *sésame wasabi*, le *sésame noir*, le *filet de boeuf* et le *jaune confit*.
4. Rectifier l'assaisonnement avec le *sel* et le *poivre*.

tartare