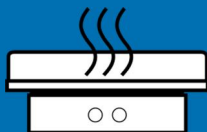


Tataki boeuf sweet chili sauce

Tranches fines de filet de rumsteak, lamelles de radis, haricots verts, tomates, kiwi, petits légumes, aneth avec sauce sweet chili



Plats



Plancha



Mise en place

Laver et préparer les champignons puis l'émincer.
Laver et émincer les radis.
Laver et émincer le chou rouge.
Blanchir 2 minutes les h.verts dans une bouillante salée.
Eplucher le kiwi et le couper.
Eplucher la gousse d'ail et l'écraser.
Eplucher le gingembre frais et le hacher.
Récupérer des zestes et jus du citron vert.

Mise en oeuvre

Dans une poêle chaude et légèrement huilé, saisir le cœur de rumsteak 1 minute de chaque côté, afin de former une belle croûte autour de la viande, débarrasser aussitôt.
Déglacer quelques secondes avec la sauce soja, le jus et zeste de citron vert, l'ail et gingembre les sucres de la viande, puis ajouter le jus sur la viande et réserver au frais au moins 1 heure.
Couper en fines tranches le cœur de rumsteak, ajouter les différents légumes, herbes, graines de sésame, puis le reste de marinade et un trait de sauce sweet chili.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE GASTRONOMIQUE LE SOJA	7768	20 g
SWEET CHILI SAUCE CHEF'S BOTTLE	8104	20 g
Coeur de rumsteak		120 g
Ail		10 g
Gingembre frais		10 g
Tomates cerises		30 g
Myrtilles fraîches		20 g
Kiwi		30 g
Champignons de Paris		50 g
Haricots verts		20 g
Radis		2 pces
Aneth		2 g
Choux rouge		10 g
Citron vert		0.2 pces