

Bœuf en tataki, bouillon à la citronnelle (Mohamed, Top Chef 2021)



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52697	Filet de bœuf semi-paré + 3 kg Le Boucher du Chef	700 Gramme
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	8 Pièce
	Carottes	5 Pièce
	Tomates	2 Pièce
	Choux de Bruxelles	5 Pièce
	Céleri branche	3 Pièce
	Gingembre	1 Pièce
	Citron	3 Pièce
	Bouquet de coriandre	1 Pièce
	Oignon	1 Pièce
	Ail	1 Pièce
	Sauce soja	25 Centilitre
	Vinaigre de Xérès	10 Centilitre
	Sucre	15 Gramme

Etapes de préparation

1 Tataki de boeuf

Roulez le bœuf dans le gros sel et le poivre noir concassé. Laissez mariner 10 minutes la viande. Rincez et mettez sur du papier absorbant. Faites chauffer une poêle, colorez le bœuf sans matière grasse, sur toutes les faces pour que ça fasse une croûte. Laissez le bœuf à l'extérieur à température ambiante

Bœuf en tataki, bouillon à la citronnelle (Mohamed, Top Chef 2021)

2 Bouillon

Coupez grossièrement le bœuf et faites-le colorer dans une poêle fumante avec de l'huile de tournesol. Coupez grossièrement les ingrédients. Quand c'est bien coloré, ajoutez l'oignon, l'ail, le céleri branche, les carottes, les champignons, un petit morceau de gingembre, le poivre noir, les grains de coriandre, le piment oiseau. Faites tout colorer et ajoutez l'eau à hauteur et la sauce soja. Ne salez pas. Une fois mouillé, rajoutez les tomates, l'écorce de citron vert et la coriandre. Laissez cuire 1h et filtrez

3 Pickles de carottes

Dans une casserole, faites la marinade en mélangeant le sucre, la sauce soja, le vinaigre, l'eau, la coriandre, le poivre et l'anis étoilé. Faites porter à ébullition. Ajoutez les carottes et laissez mariner

4 Pétales de choux de Bruxelles crus

Récupérez les feuilles bien claires. Rincez et assaisonnez à l'huile d'olive

5 Condiment

Ciselez les échalotes. Faites-les cuire à froid dans une casserole avec de l'huile de pépin de raisin et une pincée de sel. Faites suer les échalotes sans coloration. Une fois les échalotes bien translucides, rajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que ce soit bien fondu. Déglacez avec de la sauce soja salée. Faites cuire et bien compoter. Débarrassez. Ajoutez le zeste de 1 citron vert et 1 citron jaune. Pelez à vif le citron vert pour récupérer les suprêmes. Coupez les suprêmes en petit dés et mettez la moitié du suprême dans le condiment. Effeuillez et ciselez la coriandre, ajoutez dans le condiment

6 Champignons sautés

Récupérez que le chapeau du champignon. Taillez en lamelles. Faites chauffer une poêle à sec. Faites cuire les champignons et ajoutez un peu du jus de pickles de carottes. Faites sauter les champignons jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés

7 Dressage

Taillez le bœuf en fines tranches. Mettez le condiment bien réparti sur la partie crue. Disposez les champignons et les pickles de carottes dessus. Ajoutez d'huile d'olive, et décorez avec des bâtonnets de ciboulette et des feuilles de choux de Bruxelles. Pour finir, ajoutez des graines de sésames torréfiées

Top Chef is a trademark of Bravo Media LLC . © Bravo Media LLC
2021. Adapté du format Top Chef, distribué par NBC Universal.