

Carpaccio de bœuf mariné à la Laotienne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Rôti de bœuf	~
0.002	Baie Ma Khaen en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0270829
0.05	Spécialité au citron vert en bouteille verre 70 cl PULCO	0175691
PM	Sauce Sriracha en bouteille 1 L GO TAN	0163155
0.1	Sauce Nuoc Mam en flacon verre 143 ml SUZI WAN	0278588
0.08	Sel de mer gros en sachet 1 kg LA TABLEE	0025150
0.1	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.015	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.05	Huile vierge de sésame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
PM	Ciboulette	~
PM	Coriandre	~
PM	Menthe fraîche	~
0.5	Riz long Thaï parfumé en sac 5 kg TOQUELIA	0023659

Étapes de préparation

- 1 Préparer les ingrédients liquides de la marinade : le jus de citron vert, la sauce Nuoc Mam, la sauce sriracha, l'huile de sésame et la purée de gingembre. Préparer les éléments secs : le sel, le sucre et les baies Ma Khaen moulues.
- 2 Préparer également les herbes fraîches et les hacher grossièrement.

- 3 Mélanger tous ces éléments et vérifiant les équilibres gustatifs.
- 4 Placer le rôti de bœuf dans un sauteuse bien chaude avec un peu de matière grasse et le marquer sur toutes ses faces.
- 5 Le glisser dans un sachet alimentaire et y verser la marinade.
Faire le vide, cela permettra un enrobage homogène de la marinade sur le rôti de boeuf.
Placer le tout au frais, au moins 24h.
- 6 Ouvrir le sachet et en retirer le rôti de bœuf. Bien l'égoutter et l'essuyer. Le remettre en sachet alimentaire et le placer dans un congélateur, pour raidir la chair et en permettre un tranchage très fin.
- 7 Cuire le riz en rice cooker avec un peu de gros sel et quelques baies Ma Khaen dans une mousseline.
- 8 Trancher le rôti de bœuf en tranches bien fines et les répartir bien à plat ou en chiffonnade sur une assiette. Ajouter une portion de riz et saupoudrer d'herbes fraîchement hachées.
- 9 Au dernier moment, faire toaster un peu de riz et le moudre avec des baies Ma Khaen sur la viande.
- 10 Servir aussitôt.