

Boeuf façon gravlax au miso et sésame, clémentines au miel



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Filet de bœuf	~
0.05	Pâte miso en barquette 300 g HIKARI MISO	0137211
0.02	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.16	Sel de mer gros en sachet 1 kg LA TABLEE	0025150
0.11	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.05	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
10 PCE	Clémentines	~
PM	Graine de sésame façon kimchi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0284738
PM	Miel de fleur liquide en flacon souple 500 g LUNE DE MIEL	0034415

Étapes de préparation

- 1 Mettre dans un grand sachet sous vide tous les ingrédients de la marinade. Ajouter dans le sachet. Mettre au frais pour 48h. Après 48h, retirer la viande, la rincer sous l'eau courante et essuyer avec du papier absorbant.
- 2 Pour les clémentines : Dans un bol, mélanger le miel et les clémentines épluchées en quartiers. Répartir dans deux bacs et cuire 15 minutes dans un four à 200 °C. Laisser tiédir à température ambiante.
- 3 Trancher finement le bœuf et dresser dans une assiette.

3

Déguster avec des graines de sésame au kimchi et d'une clémentine