

Lëtzebuenger Rëndfleeesch

Produit du terroir

UNE RECETTE DE THOMAS MURER

Dans notre série consacrée à la viande bovine luxembourgeoise, en collaboration avec la Chambre de l'agriculture du Luxembourg, nous vous présentons aujourd'hui une recette de **Thomas Murer**, chef cuisinier et propriétaire du **Restaurants An Der Villa** à Merttert.



Tataki de bœuf luxembourgeois

à la sauce satay, tartare d'asperges vertes et glace wasabi

🍴 6 personnes 🕒 60 minutes

• 500 g de quasi de bœuf produit du terroir

Les makis:

- 200 g de riz à sushi • 500 g d'eau • 2 dl de vinaigre de riz • 50 g de sucre
- 20 g de gingembre • 20 g de coriandre • ½ radis mariné • ½ concombre
- 3 feuilles de nori • 100 g de panko (chapelure japonaise) • 2 œufs • 100 g de farine

1 Rincer le riz sous l'eau froide. Faire cuire avec l'eau jusqu'à absorption. Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre avec le sucre et le gingembre râpé, puis verser sur le riz cuit. **2** Tailler le radis et le concombre en lamelles et effeuiller la coriandre. **3** Monter les makis à l'aide d'un tapis en bambou en mettant une couche de riz, puis le radis, le concombre et la coriandre au centre. **4** Passer les makis dans la farine, puis dans les œufs battus, puis dans la chapelure japonaise et les faire frire à 180 °C pendant 45 secondes.

Glace wasabi :

- 500 g de lait • 150 g de crème • 50 g de glucose • 20 g de pâte de wasabi • Sel, poivre

1 Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème, le glucose et les jaunes d'œufs. **2** Ajouter la pâte wasabi et assaisonner de sel et de poivre et turbiner le mélange en sorbetière. **3** Pour la finition, disposer un peu de sésame blanc ainsi que du gingembre mariné.

Pour le tartare d'asperges :

- 6 asperges vertes cuites craquantes

Couper les asperges en petites rondelles pour faire un tartare.

Pour la sauce satay :

- 100 g de cacahouètes • 100 g de lait de coco • 50 g de sucre
- 1 c. à s. de Sambal Oelek • 1 oignon • Jus de 3 citrons verts
- 3 bâtons de citronnelle • 50 g de gingembre • 20 g de coriandre
- 20 cl de sauce soja sucrée • 20 cl de vinaigre à sushi • 2 pincées de sel

Faire torrifier les cacahouètes avec citronnelle, oignon, gingembre, coriandre au four. Ajouter le sucre et faire caraméliser. Déglacer avec le vinaigre de riz, ajouter le lait et le reste des ingrédients et faire cuire 20 min. Mixer le tout et le filtrer au chinois fin.

Pour le bœuf :

- 200 g de sauce Teriyaki mirin • 20 g de gingembre • 1 bâton de citronnelle

Saisir le bœuf dans une poêle bien chaude. Laisser refroidir, tailler en fines tranches et napper de marinade. Ajouter de la sauce satay ainsi que le tartare d'asperges vertes et les makis. Poser une boule de glace au Wasabi dessus.

Produit du terroir

Lëtzebuenger
Rëndfleeesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu