

# Tartare de bœuf à la Thalandaïse, roquette au vinaigre de citron

Recette pour 4 personnes

## Description

Boeuf Boston AAA coupé au couteau et assaisonné de citronnelle, cari rouge et huile de sésame grillés. Servi avec une petite salade de roquette relevée d'une vinaigrette au vinaigre de citron.

## L'astuce du chef

La coupe Boston est idéale pour le tartare: peu coûteuse, très goûteuse et très tendre lorsque servie crue ou très peu cuite. Mentionnez à votre boucher votre intention de réaliser un tartare et il vous proposera une pièce très fraîche.

## Ingrédients

### Pour le tartare

- 480 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 0.50 Unité(s) Citronnelle
- 30 Ml Gingembre mariné japonais
- 2 Unité(s) Échalote
- 8 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à soupe Pâte de cari rouge
- 1 Unité(s) Lime
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Hacher finement la citronnelle et l'écraser au mortier. Ciseler l'échalote française, les oignons vert et les feuilles de coriandre. Hacher le gingembre mariné. Presser le jus de la lime. Tailler le boeuf au couteau en très petits cubes.

### Préparation des croûtons

### Pour la roquette au vinaigre de citron

- 4 Poignée(s) Roquette
- 15 Ml Vinaigre de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 30 Ml Huile d'olive
- 50 Gr Parmigiano reggiano
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Trancher la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Les poser sur une plaque de cuisson et verser un filet d'huile d'olive. Assaisonner de sel et poivre. Cuire au four environ 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

#### Préparation du tartare

Dans un grand bol, déposer le boeuf, l'oignon vert, l'échalote française, le gingembre mariné, la coriandre et un filet d'huile d'olive pour lier le tout. Mélanger bien. Dans un bol mélanger la pâte de cari, le jus de lime, la sauce poisson, la citronnelle et l'huile de sésame grillés. Assaisonner le tartare au goût.

#### Préparation de la roquette au vinaigre de citron

Mélanger le vinaigre de citron avec la moutarde de Dijon à l'aide d'un petit fouet. Incorporer ensuite l'huile d'olive petit. Saler et poivrer. Assaisonnez la roquette de cette vinaigrette au dernier moment.

#### Dressage de vos assiettes

Disposer la roquette puis utiliser un emporte-pièce pour présenter joliment votre tartare de bœuf. Accompagner votre tartare de croûtons de baguette.

**Bon appétit!**