

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Côte de  
boeuf

## Tartare de Bœuf Limousin aux saveurs Asiatiques



Recette de FREDERIC COIFFE Bar de  
la Marine (33-Bordeaux)



### TEMPS

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson :



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 360gr de rumsteak de bœuf Limousin
- 12 chips de crevettes à frire
- ¼ botte de coriandre
- ¼ de mangue
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 fruits de la passion
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à c de moutarde
- 10 cl d'huile de tournesol
- 3 cl de sauce soja
- 6 œufs de caille durs (si œuf de caille frais 4min de cuisson à ébullition puis refroidir)
- 1 bouquet d'enoki
- Chips de légumes
- Sel poivre



### PRÉPARATION

1. Tailler le bœuf au couteau en petite brunoise (petit cube de 4mm sur 4).
2. Faire une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et monter à l'huile de tournesol, assaisonner et ajouter la sauce soja.
3. Tailler la mangue, l'échalote en petits cubes. Hacher la gousse d'ail et ciseler la coriandre. Tailler les fruits de la passion en 2 et récupérer les graines et le jus.
4. Frire les chips de crevettes
5. Mélanger le tartare de bœuf avec la brunoise d'échalotes, de mangue, l'ail haché, la coriandre ciselée et les fruits de la passion. Assaisonner avec la mayonnaise au soja, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
6. Dresser le tartare dans les assiettes en le disposant dans un cercle, disposer 3 chips de crevette et y déposer un demi œuf de caille dur sur chaque chips (si besoin mettre un petit point de mayonnaise pour y faire tenir l'œuf). Sur le tartare décorer avec une petite salade d'enoki crus et quelques chips de légumes.

Crédit photo