

# Tataki de boeuf



© Sophie François-Mulhens

SERVI AVEC  
AOC MADIRAN  
CHEZ LOUISAT



**PRÉPARATION**  
15 min

**CUISON**  
15 min



**DIFFICULTÉ**  
facile



**POUR**  
4 personnes

600 g de filet de boeuf  
—  
10 cl de sauce soja  
—  
5 cl d'huile de sésame  
—  
10 cl d'huile de tournesol  
—  
2 cm de gingembre  
—  
1 ciboule  
—  
Quelques feuilles de coriandre  
—  
1 tige de citronnelle  
—  
1 gousse d'ail  
—  
1 cuillère à soupe de graines de sésame

Réaliser la marinade : verser la sauce soja et les 2 huiles dans une assiette creuse.

Peler la gousse d'ail et le gingembre.

Emincer finement l'ail et râper le gingembre puis détailler finement la citronnelle. Les ajouter dans l'assiette creuse. Mélanger et déposer le filet de boeuf. Couvrir et laisser mariner pendant 2 heures, retourner la viande une fois de temps en temps.

Faire chauffer une poêle à feu vif, déposer la viande avec la marinade. Faire saisir chaque face entre 1 à 2 minutes. Arroser de marinade en cours de cuisson.

Disposer le filet de boeuf sur une planche, laisser refroidir puis détailler en tranches fines.

Pendant ce temps, faire réduire la marinade et la verser dans des récipients à sauce. Laisser refroidir.

Ciseler la ciboule et les feuilles de coriandre et les parsemer sur la viande. Finir par quelques graines de sésame. Servir avec la marinade refroidie. ✖

*Plaimont*

Partagez vos  
**meilleurs moments**

D'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

**#PLAIMONT**

