

# Tataki de bœuf à la citronnelle et à la coriandre

**PRÉPARATION** 25min **CUISSON** 5min **REPOS** 4h

## POUR 6 PERSONNES

### Pour la marinade

- 1 citron vert
- ½ botte de coriandre
- 1 bâton de citronnelle
- 3 oignons nouveaux
- 10 cl de sauce soja
- 3 cl de miel

### Pour la viande

- 3 pavés de bœuf de 150 g
- 3 cl d'huile d'olive
- 40 g de graines de sésame
- 150 g de mesclun

### MATÉRIEL Alfapac

- Sachets ZIP
- Sacs fraîcheur

Presser le jus du citron vert.

Ciseler finement la coriandre.

Couper la citronnelle finement en biseau.

Emincer finement les oignons nouveaux et le vert de la tige.

Mélanger le jus de citron vert, la coriandre, la citronnelle, les oignons nouveaux, la sauce soja et le miel dans un sachet ZIP, fermer hermétiquement en chassant l'air, puis réserver au frais.

Dans une poêle à feu vif, colorer toutes les faces des pavés de bœuf sans trop les cuire.

Laisser tiédir quelques minutes puis placer les dans le sachet avec la marinade et bien le refermer hermétiquement.

Le ranger au réfrigérateur au moins 4 heures.

Passé ce temps, retirer la viande du sachet, l'égoutter et filtrer la marinade dans une passoire et la conserver au frais.

Rouler les pavés dans les graines de sésame et presser légèrement pour les faire adhérer.

Trancher la viande en fines tranches et les répartir dans des assiettes.

Ajouter un mesclun conservé dans un sac fraîcheur et servir avec la sauce de la marinade.



### Astuce du chef

« Variez les plaisirs en réalisant un tataki de thon acidulé en remplaçant le citron vert par du jus de pamplemousse et ajoutez également un peu de gingembre dans la marinade. »

