

Tartare thaïe aller et retour

Préparation : 5 mn

Cuisson : 2 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf haché (je le hache au couteau c'est mieux)

2 gousses d'ail

2 échalotes

1 bouquet de coriandre

2 branches de basilic thaï ou de basilic classique

3 tiges de citronnelle

2 c à c de gingembre frais râpé

4 c à c de cumin en poudre

2 c à c de coriandre en poudre

2 c à c de poivre concassé

1 c à c de sucre

2 c à s d'huile d'olive

Sauce soja

Écraser l'ail et hacher finement les échalotes, la coriandre fraîche, le basilic et les tiges de citronnelle. Ajouter le gingembre râpé. Mettre la viande dans un saladier avec le précédent mélange et ajouter le cumin, la coriandre en poudre, le poivre concassé, le sucre, l'huile et pétrir pour bien mélanger. Faire 4 portions et leur donner une forme arrondie. Cuire 1 mn de chaque côté dans une poêle antiadhésive et servir avec la sauce soja.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>