



BŒUF PRESQUE CRU PARFUME



Pour 6 personnes:

8 à 900 g de rumsteck (sous forme de rôti, mais sans barde)

15 cl de vin blanc sec

4 càs de sauce soja

4 càs de mirin

5 étoiles d'anis écrasées

1 càc de sucre

1 concombre épépiné mais non pelé

1 douzaine de petites tomates

2 petits oignons blancs émincés finement

1 càc d'huile d'olive + 1 càc de beurre

Mélanger tous les ingrédients dans un plat de la taille du morceau de viande et le laisser mariner ainsi une bonne heure à température ambiante.

Au bout d'1 heure, sortir la viande de la marinade et la sécher soigneusement, saler et poivrer un peu. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle à température assez vive et rouler la pièce pour la cuire sur toutes ses faces, elle doit changer de couleur sur environ 2 mm. Prendre une feuille de film alimentaire, envelopper la viande en serrant bien et dès qu'elle est froide, la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la couper en tranches assez fines.

Faire réduire la marinade pour avoir une sauce un peu sirupeuse, la filtrer si nécessaire.

Couper les tomates en petits dés, faire des tagliatelles de concombres et assaisonner ces légumes d'un peu de sel et d'un bon poivre noir du moulin.

Finition:

Disposer quelques tranches de viande sur une assiette, les napper d'un peu de sauce réduite et mettre un peu de concombres, de tomates et d'oignons dessus. Servir l'excédent de sauce dans un petit ramequin à côté.