

TARTARE DE BISON AU SATÉ, SÉSAME ET GINGEMBRE

Ingrédients principaux pour 8 personnes :

250 g de steak de bison
1 petite betterave crapaudine cuite
QS de graines de sésame doré

Pour la marinade :

1 gousse d'ail noir
2 cuillères à soupe de sauce soja
4 cuillères à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe de saté
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz

Pour la sauce :

1 échalote
4 brins de ciboulette
8 belles feuilles de coriandre
QS de gingembre frais râpé
2 cuillères à soupe de sauce yakitori*
2 cuillères à soupe de vinaigre de Banyuls
2 cuillères à café de sucre cristallisé
2 gouttes d'huile essentielle de citronnelle

Commencer par préparer la marinade. Dans un bol, écraser la gousse d'ail noir et lui ajouter la sauce soja, l'huile de sésame, le saté et le vinaigre de riz. Mélanger bien le tout, filmer et réserver en attente.

Couper ensuite le steak de bison en petit cubes de 1 cm de côté et les incorporer à la marinade. Laisser macérer et infuser ainsi durant une bonne heure au frais.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Eplucher et hacher l'échalote. Ciseler finement la ciboulette et les feuilles de coriandre. Peler et râper le gingembre frais en quantité suffisante, selon votre goût. Mélanger bien ces ingrédients dans un bol avec la sauce yakitori, le vinaigre de Banyuls, le sucre cristallisé et l'huile essentielle de citronnelle. Filmer et réserver cette sauce au frais.

Eplucher la betterave et en râper la valeur de 8 cuillères à soupe dans un bol. Ajouter une bonne cuillère à soupe de sauce, filmer et réserver au frais.

Répartir à l'aide d'une cuillère à soupe le tartare de bison dans huit cercles inox (5 x 3 cm) posés sur une assiette adhoc. Tasser bien chaque tartare affleure le haut des cercles inox. Recouvrir d'une cuillère à soupe de betterave râpée assaisonnée. Napper avec une cuillère à café de sauce et parsemer de graines de sésame.

Décercler et servir sans attendre.

* Sauce yakitori : mélange de sauce soja, d'épices et de mélasse (*sirop de sucre brun foncé*) vendues notamment par les marques Kikkoman, Tanoshi, Suzi wan, Siam ...