

Tataki de bœuf mirandaise, racine de Lotus, Enoki, Espuma gingembre-citron vert

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

PAR FABIEN ARMENGAUD

Préparation:

500 gr de noix de bœuf
1 litre huile de sésame
1 citron vert
Pickles de lotus
300 gr racine de lotus
500 cl eau
300 cl vinaigre de riz
40 gr de sucre
Espuma
250 cl eau
50 cl de jus de citron
50 gr de gingembre frais
2 feuilles de gélatine
Vinaigrette Asiatique
1 c.a.s.de vinaigre doux
1 c.a.s de vinaigre de riz
2 c.a.s d'huile de sésame
2c.a.s d'huile de tournesol
1 c.a.s de sauce soja
1 paquet de 100 gr d'Enoki

48 h avant, marquer la viande sur toute les faces, mélanger l'huile avec le zeste et le jus du citron vert et mettre la viande à mariner dedans. Préparer les pickles : éplucher la racine de lotus la couper en tranches fines à la mandoline, réserver dans un récipient, mettre l'eau, le vinaigre et le sucre dans une casserole, à ébullition verser sur les tranches de racine et laisser refroidir.

24 h avant, préparer l'espuma : mettre la gélatine dans de l'eau froide à ramollir, faire bouillir l'eau, le jus de citron et le gingembre frais préalablement haché, incorporer la gélatine et passer au chinois. Une fois la préparation refroidie, la mettre dans un syphon et incorporer le gaz.

Le jour même : préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients, saler et poivrer. Nettoyer les champignons puis les assaisonner avec la vinaigrette.

Couper le bœuf en tranches fines, disposer dans une assiette, mettre de l'espuma, quelques tranches de pickles et un peu de champignons.

Dégustez...

