

Bœuf Napoléon de bœuf



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

416

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

600 g **Rumsteck(s) de boeuf**

6 c. à soupe **Huile d'olive**

2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**

2 pincée(s) **Sésame blanc**

2 pincée(s) **Sésame noir**

2 pincée(s) **Piment d'Espelette**

60 g **Caviar**

2 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**

1 **Sel**

Étape 1

Découpe de la viande

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler la viande en tranches puis en fines lamelles. Couper les lamelles en tout petits cubes et réserver dans un saladier

Étape 2

Préparation des noisettes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) sur chaleur tournante.
- 2 A l'aide du plat d'un couteau éminceur, concasser les noisettes. Réserver dans un bol.
- 3 Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé et y répartir les noisettes concassées. Enfourner pendant 5 minutes à 200°C (Th.6-7).

Étape 3

Finition

- 1 Sortir les noisette du four et les réserver dans un bol.
- 2 Assaisonner le tartare de graines de sésame blanc et noir. Ajouter un peu de piment d'Espelette, de la fleur de sel, l'huile d'olive et les noisettes concassées. Mélanger

le tout à l'aide d'une fourchette.

Étape 4

Dressage

- 1** Poser un cercle sur une assiette de service.
- 2** Déposer une première couche de tartare en tassant bien avec une cuillère. Ensuite disposer quelques grains de caviar sur les bords du cercle avec le dos de la cuillère.
- 3** Recommencer l'opération jusqu'au bord du cercle et finir par une touche de caviar au sommet du tartare.
- 4** Retirer délicatement le cercle et parsemer de quelques graines de sésame blanc et noir pour décorer l'assiette.