

Salade de bœuf Thaï

Quantité pour : 8 personnes

Réalisé par : B Oursel

Date : sept 2014

PROGRESSION DE LA RECETTE	INGREDIENTS	UNITE	QTE
<p>1. Eplucher et laver les légumes</p> <p>2. Découper le rumsteck de bœuf en fines lamelles</p> <p>3. Mariner le bœuf Hacher le gingembre frais Ciseler la coriandre et le basilic Presser le citron vert</p> <p>4. Tailler tous les légumes Tailler en julienne les carottes Emincer le chou chinois Râper le chou-fleur en sommités</p> <p>5. Sauter l'ensemble au moment du service Sauter vivement la viande et les légumes rapidement pour garder la viande saignante. Terminer avec des herbes fraîches ciselées.</p> <p>6. Dresser et envoyer Possibilité de servir tiède ou chaude, en entrée ou plat</p>	<p><u>Éléments de base</u> Huile de sésame Rumsteck de bœuf Citron vert Gingembre frais Coriandre Basilic thaï Sauce soja</p> <p><u>Garniture de légumes :</u> Carottes Chou chinois Chou-fleur Germe de soja</p> <p><u>Finition</u> Coriandre Basilic thaï</p> <p><u>Assaisonnement</u> Poivre moulu Sel fin Cinq épices chinoises*</p>	<p>Litre Kg Kg Kg Botte Botte Litre Kg Kg kg Kg Botte Botte Kg Kg Kg</p>	<p>0,08 1 0,100 0,020 ¼ ¼ 0,10 0,400 0,400 0,200 0,300 1/2 1/2 Pm Pm Pm</p>

Descriptif technique

Salade composée de rumsteak émincé pour être sauté minute. La viande est mise en marinade avec le gingembre haché, une partie de la coriandre et du basilic thaï ciselé, du jus de citron vert et de sauce soja.

Les légumes sont taillés très finement pour également être sautés minutes

Descriptif commercial

Salade composée de fines lamelles de rumsteak très tendres et de légumes croquants, L'ensemble est relevé de gingembre et parfumé de coriandre, de basilic thaï, de jus de citron vert et soja

Le choix du sommelier

--