

Boeuf à la japonaise



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Une tranche épaisse de rumsteck de 700 g
- 15 g de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 4 cuil. à soupe de sauce de soja
- 1 cuil. à café de cassonade
- 2 cuil. à soupe de saké (ou de xérès)
- 1 cuil. à soupe d'huile.

ETAPES DE PRÉPARATION

1 Épluchez et pressez le morceau de gingembre et l'ail au presse-ail au-dessus d'un plat creux. Ajoutez la sauce de soja, la cassonade, le saké et l'huile.

Déposez la viande dans le plat. Tournez-la dans ce mélange. Laissez reposer 20 min à température ambiante.

2 Faites griller la viande sur un gril ou au barbecue 3 à 4 min sur chaque face. Pour servir, coupez-la en tranches fines. Répartissez sur des assiettes chaudes.

Accompagnez de chou chinois émincé et de moutarde verte japonaise (wasabi) ou de Savora.