# GRAVLAX DE BŒUF AUX AUBERGINES, MISO et SESAME GRILLE

**Pour 4 personnes préparation 10 mn Cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 600g de rôti de bœuf (pour 6 : 1kg) | 1 càs de tabasco |
| 2 gousses d‘ail | ***AUBERGINES*** |
| 1 citron | 3 aubergines |
| 1 morceau de gingembre | Huile neutre |
| 2 càs de sauce soja | 1 càs de miso |
| 2 càs de sucre en poudre | 2 càs d’huile de sésame grillé |
| 1. Càs de soupe de gros sel | Huile d’olive |

1. 36 h à l’avance, ébouillantez un bocal en verre, séchez-le, puis déposez-y le filet de bœuf. Dans un bol, hachez l’ail, zestez le citron, râpez le gingembre, ajoutez la sauce soja, le sucre en poudre, le gros sel et le Tabasco. Versez le contenu du bol dans le bocal, fermez, secouez et réservez au frais en le retournant 4 fois.
2. Le jour même, lavez les aubergines et coupez-les en petits cubes. Faites-les frire dans de l’huile neutre à feu vif. Dans un bol, mélangez le miso et l’huile de sésame grillé, arrosez-en les aubergines.

3. 2h avant le repas, égouttez la viande et saisissez-la dans une cocotte à feu vif avec de l’huile d’olive. Laissez-la reposer 30 mn au frais, puis coupez-la en tranches fines. Disposez-les sur un plat et servez à température ambiante avec les aubergines.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Pesto de roquettes*** | 50g de parmesan |
| 150g de roquettes | 1 gousse d’ail |
| 50g de pignons | 5 cl d‘huile d’olive |

Tous les ingrédients dans le bol du blender puis ajoutez l’huile et montez la sauce.

Servir à l’assiette, un peu de sauce pesto au fond puis dessus la viande en tranches, puis la boule de burrata puis des feuilles de roquettes et sur la burrata une touche de pesto.