



Difficulté:
moyen



Préparation:
20min



Cuisson:
5min



Personnes:
4

Boeuf à la sauce du Tigre qui pleure

Délice thaï

La légendaire sauce du tigre qui pleure est un trésor de sensations gustatives qui va jusqu'à l'envoûtement. En la goûtant on comprend pourquoi le tigre pleurait : elle met nos papilles en émoi! Voici la recette de la fameuse chef thaïlandaise Thiou qui vous fera voyager dans un autre monde. Deux points essentiels pour la réussite de cette recette: la qualité de la viande doit être excellente et le temps de marinade doit être au minimum de 3 heures!

Liste d'ingrédients

- 1 4 faux-filets de 200g
- 2 Pour la marinade:
- 3 3 c. à soupe de sauce d'huîtres
- 4 1 c. à soupe de sauce de soja
- 5 1 c. à soupe de cognac
- 6 1 c. à soupe d'ail écrasé
- 7 3 c. à soupe d'huile d'arachide ou de sésame
- 8 1 c. à thé de poivre



1

Dans un bol, mélangez l'ail écrasé, le poivre pilé au mortier, l'huile, la sauce d'huître, la sauce de soja, et le cognac (optionnel: rajouter de la citronnelle émincée).



2

Si la tranche du filet est épaisse, vous pouvez la couper en deux pour obtenir deux longs morceaux de filet.



3

Répartissez la marinade sur toutes les faces du filet. Enveloppez le tout dans de la cellophane ou du papier d'aluminium, et placez au réfrigérateur pour au moins trois heures. Toute une nuit, c'est encore mieux.



4

Préparez la sauce: mélanger 3 c. à soupe de jus de citron vert, 1 c. à café de sauce nuoc-mâm et 1 à 2 c. à café de sucre semoule (personnellement j'aime bien rajouter un peu de ciboulette, de coriandre et d'échalote directement dans la sauce). Réservez.



5

Emincez 3 échalotes et 2 c. à soupe de ciboulette et coriandre. Les proposer à part dans des petits bols.



6

Grillez la viande au dernier moment, juste la saisir dans une poêle anti adhésive ou une plaque en fonte.



7

Couvrez la viande pendant dix minutes ensuite, pour qu'elle s'imprègne bien de tous les sucs. Servez le filet tranché finement, parsemez d'échalotes et d'herbes et servez la sauce à part dans des petits bols.