

Tartare de bœuf à la coréenne (Yukhoe)



Pour 2 personnes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

200 g de bœuf très frais, haché
 1/2 poire asiatique
 1/2 oignon vert, haché
 1/2 c. à thé (2.5 ml) de piment d'Alep
 1 c. à soupe (15 ml) de graines
 de sésame grillées
 2 c. à thé (10 ml) de sauce soya
 2 c. à thé (10 ml) d'huile de sésame
 1/2 gousse d'ail frais
 Un peu de panko en garniture

- 1** - Trancher la poire en julienne et déposer dans un bol d'eau glacé.
- 2** - Dans un bol, mélanger le bœuf, l'oignon vert, le piment, les graines et l'huile de sésame, la sauce soya et l'ail.
- 3** - Dans une assiette, déposer les juliennes de poire et le tartare sur le dessus.
- 4** - Saupoudrer de panko si désiré. Servir aussitôt.

