



Les plats principaux

Steak tartare à la thaï

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de boeuf haché
4 cuillères à soupe de cacahuètes
50 millilitres de sauce soja
1 chips de crevettes (sachet)
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)
1 citron vert (le jus et zeste)
1/2 bouquet de coriandre
2 jeunes oignons
1 chili rouge
1 gousse d'ail

Méthode de préparation

Lavez les jeunes oignons et le piment.

- Coupez le piment en deux sur la longueur. Coupez finement le piment et les jeunes oignons. Épluchez et ciselez l'ail finement. Hachez les cacahuètes grossièrement.

Mettez le haché dans un plat à mélanger en même temps que les jeunes oignons, le piment, le gingembre et l'ail. Mélangez bien le tout.

Ajoutez la sauce soja et le zeste et le jus de citron vert.

Servez le steak tartare en tourelle sur une assiette.

Parachevez avec la coriandre, les cacahuètes hachées et les kroepoek. 7 Servez éventuellement avec une salade et du riz.

