

## Tataki de Bœuf au Saké

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 4 heures**

### Ingrédients:

- Bœuf (Piece De)	400g (pour fondue) bien épaisse
- Huile d'Olive	
- Saké (Alcool Chinois)	2 cl
- Sauce Soja Sucrée	20 cl
- Ail en Poudre	½ c à café
- Gingembre	½ c à café
- Citrons	le jus d'½
- Maïzena	½ c à café
- Graines de Sésame	

### Recette:

- Taillez la viande en deux pour obtenir des pièces allongées et épaisses de 3 à 4 c de côté.
- Saisissez la viande sur toutes les faces dans un fond d'huile à feu très vif. Réservez dans un récipient bien à plat (les deux morceaux l'un à côté de l'autre).
- Mélangez le saké avec la sauce soja, l'ail, le gingembre et le jus de citron. Portez à ébullition puis retirez du feu et laissez tiédir.
- Versez alors ce mélange sur les morceaux de viande puis couvrez d'un film alimentaire au contact. Laissez mariner au moins 2 heures (plus c'est encore mieux).
- Après ce temps, sortez les morceaux de bœuf de la marinade et emballez-les dans un film alimentaire. Réservez au frais.
- Faites réduire la marinade dans un caquelon sur feu vif. Mélangez la maïzéna avec 1 c à soupe de sauce soja et intégrez ce mélange à la marinade réduite. Laissez refroidir puis réservez au frigo.
- Au moment de servir, étalez un peu de marinade réduite puis découpez en fines tranches les pièces de viande. Saupoudrez de graines de sésame. Accompagnez du reste de sauce réduite.

