

*Entrées froides à la viande*

# Emincé de boeuf aux épices douces



<b>25h17</b>	<b>1h15</b>	<b>2 min</b>	<b>24h</b>	<b>194</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour l'émincé de boeuf

250 g **Faux-filet(s)**  
50 g **Miel**  
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**  
1 c. à soupe **Sauce soja**  
1 c. à soupe **Huile de sésame**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 c. à café **Graine(s) de fenouil**  
1 **Coriandre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du boeuf

- 1 Saler et poivrer la pièce de bœuf puis la faire revenir dans une poêle chaude 1 minute par face.
- 2 Prélever les zestes du citron à l'aide d'un zesteur.
- 3 Faire chauffer une casserole avec le miel puis ajouter le vinaigre, l'huile, la sauce soja, le cumin, l'anis étoilé, les zestes de citron et les grains de fenouil.
- 4 Laisser chauffer 5 minutes puis ôter du feu et laisser infuser 1 heure.
- 5 Mettre le bœuf dans un plat, verser la marinade par-dessus et laisser reposer au frais pendant 24 heures.

## Étape 2

### Finition et dressage

- 1 Égoutter la pièce de bœuf et la trancher à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Laver et ciseler la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Déposer des tranches sur une assiette et napper de marinade.
- 4 Parsemer de coriandre ciselée et servir.

