



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Le tigre qui pleure, bœuf thaï

Pour 2 personnes | Très facile

213 min | **5.30€** La portion (prix indicatif)



Le tigre qui pleure, ou larmes du tigre, est un plat traditionnel thaïlandais très réputé. Il s'agit de viande épicée et marinée servie généralement avec une sauce et du riz. Avec ce plat, vous allez pleurer de bonheur gustatif et être propulsé en un tour de recette à Bangkok. En attendant patience, la viande doit mariner au moins 3 heures.

Les ingrédients

- **250 g** de Pièce de boeuf
- **2 c à c** de Sauce d'huitre
- **1.5 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **1 c à s** de Sauce soja salée
- **15 g** de Pâte de tamarin
- **1.5 c à s** de Sucre en poudre
- **0.25 c à c** de Poivre noir classique (en grain ou concassé)
- **1 gousse** de Ail
- **1 c à s** de Huile végétale neutre
- **10 g** de Riz gluant
- **1 pièce** de Citron vert
- **0.5 pièce** de Echalote
- **2 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **1 bouquet** de Basilic Thaï frais
- **2 brin** de Menthe fraîche

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 8 min



Attente : 180 min

Le bœuf

Préparez la marinade du bœuf. Choisissez des morceaux de bœuf (env. 250 g) épais de

préférence type faux-filet, bifteck, rumsteak. Mettez-les dans un récipient hermétique ou un plat, en une épaisseur.

- 1 Si vous utilisez du tamarin en morceaux, faites tremper 30 g de tamarin dans 65 ml d'eau bouillante pendant au moins 20 min.
- 2 Mettez 6 grains de poivre noir / ¼ de càc dans un mortier et moulez-les. Ajoutez 1 gousse d'ail épluchée (5 g). Écrasez-les pour obtenir une pâte. Vous pouvez aussi utiliser un poivrier pour obtenir l'équivalent d'¼ de càc bien tassée, et hachez / râpez finement l'ail.
- 3 Ajoutez ½ càs de jus de citron vert, 1 càs de sauce soja, 2 càc de sauce d'huîtres, 1 càc de sucre (de palme ou blanc) et 1 càs d'huile neutre. Mélangez pour dissoudre le sucre. Versez sur le bœuf et mélangez. Filmez et faites mariner au frais 2 à 3 heures en fonction de l'épaisseur de la viande. Mélangez la viande et la marinade de temps en temps. Sortez la viande du frigo 30 minutes avant de la cuire.

La sauce

Pour cette étape, nous fabriquons notre propre poudre de riz grillé. Vous pouvez aussi utiliser 2 càc de poudre déjà préparée.

- 4 Mettez 2 càc de grains de riz gluant thaï dans une poêle large.
Facultatif : ajoutez 1 feuille de citron Kaffir (combava) fraîche si vous en avez.
À feu moyen et en mélangeant, faites griller les grains de riz. Ils doivent prendre une couleur doré / caramel.
Transvasez immédiatement dans un mortier ou un moulin à épices / café. Mixez ou broyez jusqu'à obtenir une poudre fine. Mettez de côté.
- 5 Émincez finement ½ échalote et 2 oignons nouveaux. Hachez 4 brins de coriandre. Mettez de côté la coriandre avec l'oignon nouveau.
- 6 Finissez de préparer la pâte de tamarin en délayant bien 1 càs de pulpe (soit environ 15 g) dans l'eau. Filtrez ensuite le mélange obtenu à travers une passoire fine.
Jetez les morceaux qui restent dans la passoire, ne conservez que le jus épais.
- 7 Préparez la sauce.
Dans un bol, mettez 1 càs / 15 g de pâte de tamarin préparée, 1-1½ càs de nuoc mam, 1 càs de jus de citron vert, 1 càs de sucre (de palme ou blanc), du piment sec en paillettes à doser selon vos préférences et l'échalote. Mélangez pour dissoudre le sucre. Mettez de côté.

La cuisson du bœuf

Ici, il faut saisir vivement la viande pour griller la surface (un peu comme sur un grill ou un tataki) et lui donner le goût irrésistible d'une viande grillée au feu de bois. Traditionnellement dans cette recette, la viande est grillée en surface et saignant au centre. Mais faites cuire selon vos préférences !

- 8 Chauffez une poêle (assez large pour cuire la viande en une épaisseur) à feu vif. Quand elle

est chaude, ajoutez les morceaux de bœuf grossièrement égouttés. Snackez les faces et les côtés pour les griller. Appuyez sur la viande pour que toute la surface soit au contact de la poêle.

- 9 Mettez de côté 10 minutes puis coupez des tranches d'env. 3-5 mm d'épaisseur, contre le grain. Jetez le jus rendu.
- 10 Au moment de manger, finissez la sauce en ajoutant l'oignon nouveau, la coriandre et 2 càc de poudre de riz grillé. Mélangez. Si besoin, ajoutez 1 à 2 càs d'eau, selon la consistance de la sauce : cela dépendra de la poudre de riz utilisée.
Servez la viande avec la sauce, et la menthe et le basilic thaï grossièrement déchirés.