

# Boeuf sauté à la japonaise

## Accord du sommelier



Un Châteaumeillant rosé se mariera très bien avec des filets de boeuf marinés à la façon japonaise.

Servir entre 10 et 12°C



## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 500 g de filet de bœuf ou de rumsteck
- Huile de cuisson (par ex. huile de tournesol)
- Gingembre râpé
- Ciboulette hachée
- Feuilles de salade de votre choix

Pour la marinade :

- 100 ml de sauce soja
- 50 ml de vin rouge
- 50 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 tranche fine de gingembre
- 1 tranche fine d'ail

## PRÉPARATION

1. Mélanger les ingrédients de la marinade.
2. Faire chauffer une poêle à feu vif, puis ajouter un peu d'huile de cuisson. Une fois que la poêle est chaude, faire griller le bœuf de chaque côté (le milieu ne doit pas être cuit, il doit être très bleu).
3. Mettre la marinade et le bœuf dans un sac plastique. Enlever autant d'air que possible du sac de façon à ce que toute la pièce de bœuf soit recouverte de marinade, puis nouer ou fermer le sac et le placer au réfrigérateur pendant une journée.
4. Trancher finement le bœuf mariné, disposer les tranches dans un plat et les recouvrir de marinade. Décorer à votre souhait avec la salade, le gingembre râpé et la ciboulette hachée.

\* Vous pouvez également ajouter un peu de wasabi à la marinade.