

Tigre qui pleure

- 1 faux filet ou une entrecôte.
- 3 oignons nouveaux
- 2 cuillères à soupe de riz gluant
- 1 citron
- 1 sachet de pâte de tamarin
- 2 cuillères à soupe de nuoc-mâm
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne



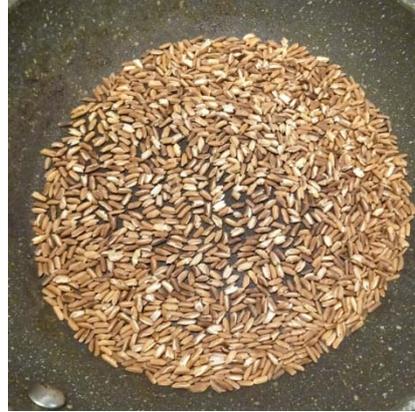
Pour la sauce : mélanger le sucre dans 2 cuillères à soupe d'eau bouillant. Ajouter le nuoc-mâm, la pulpe de tamarin et la sauce soja. Réserver au réfrigérateur.



Denis Hauchard

Tigre qui pleure

Torréfier le riz dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'il devienne brun. Ecraser au pilon pour obtenir une poudre.



Cuire à la poêle, à feu vif, 1 à 2 minutes de chaque côté, le faux filet, ou tout autre morceau de bœuf tendre. Laisser reposer.

Laver et émincer les oignons nouveaux et le piment. Mélanger en la moitié avec le jus de citron, la moitié du riz grillé et 4 cuillères à soupe de la sauce préparée avant. Le reste se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.



Émincer la viande, parsemer du reste d'oignons et de riz. Servir avec la sauce.