Entrecôte de Wagyu, sauces yakiniku & ssamjang

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$$	15min	4min

Hello! Je te propose aujourd'hui un petit tutoriel pour bien cuire une entrecôte de boeuf wagyu. J'ai suivi les conseils du chef Guy Ravet chez qui j'avais dégusté un plat de wagyu qui m'avait fait presque pleurer de plaisir! En plus de la cuisson, je te propose deux sauces traditionnellement servies avec les viandes grillées : la yakiniku japonaise et la ssamjang coréenne. En termes de dégustation, la sauce japonaise était parfaite avec le wagyu, la coréenne est délicieuse, mais j'ai trouvé le gout de la sauce trop forte pour ce type de boeuf si délicat, je te conseille de garder la recette pour toute autre sorte de grillade.

Liste des ingrédients

500g entrecôte Wagyu A5

Sel et poivre

Pour la sauce Ssamjang

3 cs. D'eau

2 cs. doenjang

1cs. Gochujang

1 cs. sirop de riz

1 cs. huile de sésame

2 ciboule ciselées

2 gousses d'ail finement émincées

2 cc. de sésame

Pour la sauce Yakiniku

6 cl. de sauce soja

2 cs. de mirin

1 cs. de vinaigre de riz

1 cs. de sucre en poudre

2 cc. d'huile de sésame

1 cs. de graines de sésames torréfiées

1 gousse d'ail finement émincée

Étapes de préparation

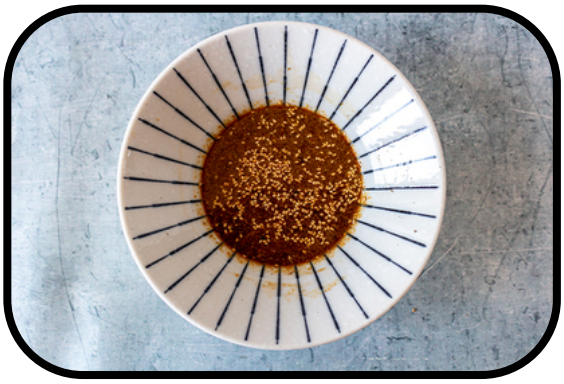
1

Pour la sauce ssamjang, combine tous les ingrédients et mélange bien, tu peux ajouter plus ou moins d'eau en fonction de si tu veux une consistance plus ou moins épaisse.



2

Pour la sauce yakiniku, écrase les graines de sésames dans un mortier, puis mélange-les avec le reste des ingrédients. Le sucre en poudre peut être compensé par un peu de purée de pomme ou de poire pour une consistance plus épaisse.



3

Pour la viande, sors-la du frais 30 minutes avant la cuisson. Fais chauffer une poêle bien chaude, sale et poivre la viande et fais-la cuire sur la première face 2 minutes.



4

Retourne la viande, poursuis la cuisson 1 minute sur l'autre face, puis sors la poêle du feu et arrose la viande avec la graisse fondue entre 30 secondes et 1 minute.



5

Sors la viande de la poêle, laisse-la reposer 5 minutes avant de la découper en fines tranches et de la servir avec les sauces. Itadakimasu!

