



1. Préparez la poudre de riz torréfié en mettant le riz cru dans un wok (ou un sautoir) à feu moyen/vif. Faites-le torréfier +/- 5 minutes puis ajoutez la citronnelle épluchée et émincée finement. Laissez cuire à nouveau 5 mn en mélangeant souvent. Lorsque le riz est doré et qu'une bonne odeur se dégage, arrêtez le feu. Versez la préparation dans le bol d'un petit mixeur. Mixez finement et réservez.
2. Dans un grand saladier, faites une vinaigrette classique en mélangeant le vinaigre avec du sel, du poivre et émulsionnez le tout avec l'huile d'olive. Lavez et essorez la salade. Mettez-la dans le saladier. Pelez et coupez la mangue en fins batonnets. Faites de même avec les carottes et le concombre. Mettez tous les ingrédients dans le saladier et réservez.
3. Émincez finement le piment (mettez-en très peu s'il est fort ou adaptez en fonction de vos goûts) et les tiges de ciboule, versez-les dans un autre saladier. Ciselez la menthe et la coriandre, mettez-les dans le saladier. Ajoutez le jus de citron, le Nuoc-Mâm, le sucre, la poudre de riz torréfié et la viande hachée. Mélangez longuement (je vous recommande de le faire avec vos mains pour bien lier les ingrédients entre eux).
4. Si vous avez un cercle (je n'en ai pas utilisé sur la photo et ce n'était pas très raffiné ! ;-)), utilisez-le et dressez un tartare par assiette.
5. Remuez délicatement la salade à la mangue et mettez-en une à deux cuillérées à côté de chaque tartare. Versez les cacahouètes dans un bol et servez-les en accompagnement.

Super facile
45 mn de préparation
10 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un petit mixeur

- 1,2 kg de **filet de bœuf** (prenez de la viande de qualité et hachez-la finement au couteau, ce sera meilleur mais vous pouvez également prendre de la viande hachée. 200 g/personne, c'est pour de gros mangeurs, 150 g c'est suffisant également...)

Pour la poudre de riz torréfié (vous pouvez l'acheter toute faite dans une épicerie asiatique) :

- 6 c. à soupe de **riz gluant** (ou de riz thaï)
- 1 tige de **citronnelle** fraîche (ou surgelée mais ne prenez pas la version séchée)

Pour la sauce :

- 18 cl de **sauce poisson** ou Nuoc-Mâm
- 18 cl de **jus de citron**
- 2 c. à soupe de **sucre** en poudre
- 1 petit **piment** (à défaut du piment d'Espelette, adaptez la puissance en fonction de vos goûts)
- 1 dizaine de tiges de **ciboule**
- 1 gros bouquet de **menthe**
- 1 gros bouquet de **coriandre**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin





Si vous pensez refaire cette recette, faites une plus grosse quantité de riz torréfié : il se conserve plusieurs semaines dans un bocal hermétique.

Il existe des centaines de variétés de piments plus ou moins forts. Si les Thaïlandais sont habitués à en manger, c'est moins le cas pour nous, donc soyez prudents dans vos dosages... Les piments frais thaïlandais verts ou rouges peuvent être extrêmement forts. Interrogez votre commerçant en cas de doute. Rincez-les sous l'eau froide, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et épépinez-les. Pensez à nettoyer la planche et le couteau avant de préparer d'autres aliments et ne vous frottez surtout pas les yeux !

En accompagnement du tartare :

- 150 g de cacahouètes grillées et salées

Pour la salade :

- 1/2 laitue (ou une feuille de chêne)
- 1 mangue mûre à point
- 2 carottes
- 1 petit concombre Noa (ou 1/4 d'un grand concombre)
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter un jaune d'œuf cru mais, contrairement au tartare classique, je trouve que cela n'apporte pas grand chose...

Poêlez le tartare à feu vif (1 à 2 mn sur chaque face) si vous n'aimez pas la viande crue.

Cette recette fonctionne très bien en version "boulettes", que vous saisirez rapidement à la poêle.

Vous pouvez également accompagner le tartare de pommes de terre, cf. en bas de page pour des recettes archi validées ! ;-)