



SALADE D'ÉMINCÉ DE BŒUF FAÇON THAÏ, CROUSTILLANTS DE QUENELLES

ACCOMPAGNÉE DE SON BANDOL ROSÉ
DU DOMAINE DE L'OLIVETTE

Suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 600g de faux filet
- 2 quenelles
- 2 carottes
- Salade de pousse d'épinard (ou roquette)
- 10 g de feuille de coriandre
- Sauce Soja
- 1 gousse d'ail (pour la marinade)
- quelques brins de ciboulette
- une noix de beurre
- huile d'olive
- fleur de sel et poivre du moulin
- graines de sésame

- Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive, la sauce soja, la coriandre et la gousse d'ail hachée finement.
- Couper la viande en lanières fines et faire mariner pendant 2 heures.
- Râper les carottes.
- Couper les quenelles en bâtons fins et les passer à la poêle avec une noix de beurre en les faisant dorer croustillant.
- Passer les graines de sésame 3 minutes dans une poêle sèche pour en exhaler le goût
- Faire cuire la viande dans la poêle ou dans un wok.
- Dresser les assiettes en disposant sur un lit de pousses d'épinard ou de roquette hachée, un peu de carotte râpées, puis poser les morceaux de viande. Disposer les quenelles avec quelques brins de ciboulette.
- Saupoudrer les graines de sésame.
- Arroser d'une cuillère d'huile d'olive, saler et poivrer

Pourquoi cette alliance ?

Ce rosé de caractère avec une très belle structure et une pointe épicée en fin de bouche se marie parfaitement avec les notes asiatiques de cette recette. La complexité aromatique de ce vin met en valeur les différentes saveurs de ce plat.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

BANDOL ROSÉ

Domaine de l'Olivette
2014

Nez frais d'agrumes,
rond, avec une finale
croquante.



www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ÉVITER DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.