

# Station gourmande

## Larme du tigre

Vous en rêviez, vous l'avez réclamé .....  
Pour 2 personnes

2 entrecôtes  
2 cs de vin de riz Shaoxing  
1 cs de soja light  
1 cs de sauce d'huître

Pour la sauce  
1/2 cc de sucre roux  
1 cs de nuoc mam (sauce de poisson)  
1 cs de jus de citron  
1/2 cs de sauce soja light  
Feuille de coriandre  
Ciboule  
Gingembre frais, râpé



Préparez la marinade avec tous les ingrédients. Pour cette recette, je ne souhaite pas y ajouter de l'ail mais faites-vous plaisir si vous aimez.

De même, l'entrecôte a ma préférence, si vous choisissez le faux-filet, je vous conseille d'ajouter quelques gouttes d'huile de sésame.

Si vous n'avez pas de Shaoxing, vous pouvez le remplacer par du cognac ou un porto.

Faites mariner pendant 1 heure à température ambiante. Pour pouvoir retourner la viande, j'utilise un sac à congélation.

Préparez la sauce, il est important que le sucre ait le temps de fondre. Normalement, il faut ajouter un piment émincé mais je n'y tiens pas non plus. Soyez généreux avec la coriandre. Le gingembre donne un coup de peps à la recette, inutile d'en abuser.

À servir avec un riz blanc ou sur un lit de salade, un petit bol de concombre au vinaigre de riz et quelques tomates cerises.

Faites chauffer votre poêle, elle doit être très chaude (au max) avant de poser les deux entrecôtes. Vous pouvez verser un peu de marinade mais très peu, la viande doit griller.

Cuisez 1m30 de chaque côté, la viande doit être saignante.

Posez (à l'aide de pince) sur une planche à découper, coupez en lamelles très rapidement.

À l'aide d'une spatule, posez sur les assiettes chaudes, versez la sauce et à table immédiatement.

Pour des assiettes bien chaudes, le lave-vaisselle est votre ami