

**Pic d'Onglet de Bœuf façon Teriyaki,  
Purée de Rattes à l'Huile d'Olive, Echalotes Confites**

Pour 4 Personnes :

*Ingrédients :*

- Onglet de Bœuf,
- Sauce Kikoman,
- Saké Japonais,
- Mirin,
- Fond de Veau Déshydraté,
- Pommes de Terre Rattes,
- Echalotes

*Progression :*

1. Faites de fines tranches dans le morceau de bœuf, puis les piquer sur une brochette en bambou en les pliant,
2. Faites votre fond de veau et réserver,
3. Faites cuire vos pommes rattes à l'eau avec la peau, une fois cuites les éplucher et les passer au moulin à légumes,
4. Incorporer l'huile d'olive à votre purée et réserver,
5. Couper les échalotes dans la longueur et les cuire à l'huile d'olive à hauteur et à feu très doux, une fois cuites bien les éponger sur un essuie tout,
6. Pour terminer, cuire les brochettes comme un steak et verser dans votre poêle chaude le saké, puis le mirin, puis la sauce kikoman et pour terminer le fond de veau,
7. Nappez la viande avec la sauce obtenue et dresser la purée en forme de quenelle.

Bonne Dégustation, Bon Appétit !

*Le Diapason*

Restaurant Le Diapason – 12-14, Rue Joseph de Maistre – 75018 Paris

Tél. 01.44.92.34.00 – Fax 01.44.92.34.30

Mail [diapason@terrass-hotel.com](mailto:diapason@terrass-hotel.com) - Web [www.restaurantlediapason.com](http://www.restaurantlediapason.com)