

Bœuf épicé à la noix de coco

INGRÉDIENTS, 6 échalotes écrasées ou 2 oignons émincés, 3 gousses d'ail écrasées, 5 ml (1 cuillère à café) de gingembre moulu, 5 ml de curcuma, 5 ml de poudre de chili, 1 feuille de laurier, 2 ml de laos en poudre, sel, 1,5 kg de bœuf à bouillir, coupé en cube de 4 cm,

Pour le santen : 450 gr de noix de coco non sucrée, séchée, 1,7 l d'eau chaude

- 1 Préparez le santen : faire tremper la noix de coco 3 minutes dans de l'eau chaude, en la pressant bien entre vos doigts. Filtrez le mélange à travers une mousseline posée sur un tamis.
- 2 Mélangez les échalotes, l'ail, le gingembre, le curcuma, la poudre de chili, le laos et un peu de sel avec le santen dans un wok ou une poêle à frire.
- 3 Ajoutez la viande, le laurier et faire mijoter de 1h30 à 2 heures à feu doux.
- 4 Continuez la cuisson, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé par la viande. Remuez constamment la viande dans l'huile qui s'est formée, environ 3 min, jusqu'à ce que la viande brunisse.
- 5 Servir la viande chaude avec du riz.

Vin conseillé : Château Chalon, à servir entre 15 et 17 °C après l'avoir ouvert plusieurs heures.



Les accords parfaits

Débouchez votre Château Chalon à l'apéritif, agrémenté en toute simplicité de quelques dés de Comté. Avec une volaille fermière à la crème ou un poulet au vin jaune, vous saisissez tous les contours du plaisir offert par un Château Chalon. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre Château Chalon adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.