



Bœuf Palusami



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

644

CALORIES

Étape 1

Préparation des blettes

- 1 Séparer les feuilles de blettes des côtes à l'aide d'un couteau de chef. Garder les côtes de blette pour une autre préparation.
- 2 Laver les feuilles et les faire cuire entières dans un cuit-vapeur pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation du palusami

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher puis hacher l'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une casserole, faire compoter les oignons sur feu doux pendant 10 minutes.
- 4 Ajouter l'ail et le corned-beef. Saler, poivrer et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser mijoter pendant 5 minutes.
- 5 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 6 Tapisser le fond d'un moule à manqué de papier sulfurisé.
- 7 Etaler délicatement une grande feuille de blette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le palusami

700 g **Boeuf haché**
2 botte(s) **Blette(s)**
40 cl **Lait de coco**
300 g **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**

Déposer au-dessus une fine couche de corned-beef puis recouvrir avec une autre feuille de blette.

- 8 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une feuille de blette.
- 9 Verser le lait de coco et couvrir de papier aluminium. Enfourner pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le palusami du four, le couper en parts et les dresser sur des assiettes.
- 2 Décorer les assiettes avec du persil, servir avec du riz nature par exemple.