Salade méditerranéenne au *contre-filet* de bœuf

RECETTE PAR ANNIE DUHAMEL, @BLOGDEBOUFFE
DONNE 2-3 PORTIONS

© Annie Duhamel

Ingrédients

- 400 g de New York strip (**Boucherie George**)
- 1 paquet d'olives mixtes (**William G. Walter**)
- 1 fromage à griller (**La vieille fromagerie**)
- 6 tomates cerises (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 2 concombres libanais (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 1 laitue frisée (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 1/3 de tasse de pomme grenade et conserver quelques pépins pour l'assemblage (**Les jardins du Vieux Marché**)
- Le jus d'un citron Meyer et conserver 1/4 de cuillère à thé (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 1 cuillère à soupe d'oignons marinés (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 2 tiges d'oignons verts (**Les jardins du Vieux Marché**)
- De la menthe (**Les jardins du Vieux Marché**)
- Du persil frisé (**Les jardins du Vieux Marché**)
- 1/4 de tasse de pistaches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à thé de beurre de cajou
- 1/8 de cuillère à thé de cumin moulu
- 1/8 de cuillère à thé de coriandre moulue
- 1/4 de cuillère à thé d'épices zaatar
- Quelques micropousses
- Sel et poivre

Préparation

1. Pour la vinaigrette, passer les ingrédients suivants au mélangeur jusqu'à l'obtention d'une sauce riche et onctueuse : oignons verts, 4-5 feuilles de menthe, 1 poignée de persil, le jus du citron Meyer, l'eau, l'huile d'olive, le beurre de cajou, le cumin, la coriandre, le sel et le poivre. Réserver.

2. Dans un grand bol, mélanger les concombres libanais en rondelles, la laitue frisée hachée grossièrement, les tomates cerises en quartiers, les oignons marinés en fines lamelles, la pomme grenade, quelques feuilles de menthe hachées, une poignée de persil haché.

3. Saler la viande et la laisser reposer au moins 15 minutes. Sur le barbecue à feu vif, cuire la viande 3-4 minutes de chaque côté ainsi que sur le côté gras. Terminer en cuisson différée pour environ 6 minutes (ou jusqu'à la cuisson désirée). Retirer la viande du barbecue, la recouvrir de papier d'aluminium et la laisser reposer une dizaine de minutes. Couper la viande en fines tranches.

4. Enduire le fromage à griller de jus de citron Meyer restant et y saupoudrer les épices zaatar sur un côté. Cuire le fromage entier 2-3 minutes de chaque côté à feu moyen sur le barbecue. Laisser refroidir légèrement et couper en pointes.

Assemblage

Déposer la salade dans un plat. Couper la viande en fines tranches et la disposer au centre de la salade. Déposer quelques pépins de pomme grenade et les pistaches concassées sur la viande pour ajouter une texture croquante. Déposer le fromage sur la salade. Ajouter les micropousses. Servir avec la vinaigrette et les olives.