Rendang de boeuf, mijoté sec au lait de coco

Un boeuf mijoté longuement dans le lait de coco et les épices jusqu'à ce que la sauce épaississe et enrobe la viande. Un plat d'Indonésie et de Malaisie.

6 personnes	20 min préparation	100 min cuisson	120 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 900 g de boeuf à mijoter en gros cubes
- 3 échalotes
- 4 gousse d'ail
- 30 g de gingembre
- 2 tiges de citronnelle
- 3 piments rouges
- 1 c. à café de curcuma
- 400 ml de lait de coco
- 150 ml d'eau
- 1 bâton de cannelle
- 1 c. à soupe de sucre de palme
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre les échalotes, l'ail, le gingembre, la citronnelle, les piments et le curcuma dans le bol, puis réduire en pâte.
   20 sec / vitesse 8
2. Racler les parois et faire revenir la pâte.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le boeuf, le lait de coco, l'eau, la cannelle, le sucre et le sel.
4. Cuire à couvert, en sens inverse.
   50 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Retirer le couvercle central du bol et réduire la sauce.
   30 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Remuer de temps en temps pour que la sauce n'accroche pas. Servir avec du riz.

Le conseil de Tiha
Utilise le panier à la place du gobelet doseur pour laisser la vapeur s'échapper et réduire plus vite.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, il est meilleur le lendemain.