



# Beignets de boeuf colorés avec sésame et mayonnaise de mandarine



## Préparation de la pâte

Dissoudre la levure dans l'eau, puis pétrir avec tous les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réserver la pâte couverte à température ambiante pendant une heure.

## Préparation de la farce

Faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Y faire revenir les échalotes et l'ail pendant environ deux minutes. Ajouter la pâte de curry et le zeste de limette, faire mijoter brièvement, puis verser le tout dans un grand saladier. Mélanger le yaourt, le pain grillé et les dates, puis laisser reposer 10 minutes. Incorporer la viande hachée et le sésame à la pâte, saler et poivrer.

## Rezept für 4

### Ingrédients pour la pâte

500 g de farine

70 g de sucre

5 g de sel

20 g de levure fraîche

25 g d'huile de tournesol

2 dl d'eau chaude

5 g de levure chimique

Pour colorer, au choix:

1 cs de curcuma

1 cs d'épinards en poudre

1 dl de jus de betteraves

(dans ce cas, 1 dl d'eau seulement)



### **Préparation de la mayonnaise de mandarine**

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse lisse.

### **Anrichten**

Détacher des morceaux de pâte de la taille d'un abricot, puis les aplatir en forme de rond (env. 8 cm de diamètre). Y poser une boule de viande hachée de la taille d'un abricot, puis bien refermer la pâte. Placer sur une plaque huilée, puis cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes dans un four à 100 °C. Servir avec la mayonnaise de mandarine et le sésame noir grillé.

### **Ingrédients pour la farce**

1 cs d'huile de sésame  
1 ½ échalote, coupée en petits dés  
1 ½ gousse d'ail, coupée en petits dés  
½ cs de pâte de curry rouge  
½ limette non traitée, zeste râpé  
125 g de yaourt  
1 ½ tranche de pain grillé, coupée en dés  
3 dattes, dénoyautées, coupées en petits dés  
500 g de viande de boeuf hachée  
3 cs de sésame, grillé  
Sel, poivre moulu

### **Ingrédients pour la mayonnaise de mandarine**

100 g de mayonnaise, faite maison ou achetée  
1 mandarine non traitée, zeste râpé et jus  
½ cc d'huile de sésame  
½ cc de gingembre, râpé  
1 cc de sauce au soja