

# Ribs de black angus, crêpe de maïs, huile de coriandre

➤ Par le Chef Jérôme Banctel

*Fête de l'Indépendance américaine  
Résidence de l'Ambassadeur  
Paris, le 27 juin 2016*

---

## Ingrédients

### **Marinade :**

Sauce soja 3 ans d'âge : 0.280kg

Sucre : 0.140kg

Poireaux hachés : 0.050kg

Ail haché : 0.030kg

Sésame torréfié : 0.050kg

Huile de sésame : 0.055kg

Purée de poire : 0.450kg

### **Huile de coriandre :**

Coriandre : 3 bottes

Huile de pépin de raisin

### **Crêpe de maïs :**

Farine de maïs : 0.150kg

Œufs : 2 pièces

Lait entier : 0.200kg

Pop-corn salé

## Préparation

Cuire à basse température sous-vide les ribs de bœuf pendant 36h à 65 degrés.

Monter à 40 degrés la coriandre et l'huile de pépin de raisin.

Mixer jusqu'à refroidissement et assaisonner.

Une fois cuits, tailler les ribs et les faire mariner dans la marinade pendant 2h.

Les faire cuire à la plancha pour fixer la cuisson de la marinade.

Confectionner les crêpes de maïs.

Envelopper les ribs dans une crêpe et y ajouter du pop-corn salé.

Assaisonner l'ensemble d'huile de coriandre.