



Entrées

Carpaccio de boeuf avec radis et sauce au cresson

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de carpaccio de boeuf
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
250 grammes de mascarpone
30 grammes noix de cajou
2 cuillères à café de sucre
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
1 bouquet de cresson
1 échalote (ciselée)
1 gousse d'ail
12 radis
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les radis en petits dés puis mélangez-les avec la menthe, le vinaigre et le sucre. Salez et poivrez. Remélangez bien puis réservez.

Faites revenir l'échalote et l'ail pressé dans de l'huile d'olive. Plongez 2/3 du cresson 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Égouttez. Mettez le cresson avec l'échalote cuite, les noix de cajou et le mascarpone dans un mixeur. Salez et poivrez puis mixez bien lisse.

Répartissez le carpaccio de boeuf sur les assiettes et saupoudrez dessus les radis hachés. Aspergez de sauce au cresson et décorez avec le reste du cresson.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

