



Entrées

Carpaccio de boeuf gourmand

Pour 4 personnes.

Ingrédients

80 grammes de foie gras (en tranches)
280 grammes de filet de boeuf
poignée rucola
2 figues
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de poignée de pin
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
pincer fleur de sel
poivre
sel

Méthode de préparation

Taillez le filet finement au couteau et écrasez la viande entre 2 films plastique à l'aide d'une bouteille vide.
Coupez le foie d'oie en fines tranches avec un couteau affuté, assaisonnez avec du poivre et de la fleur de sel.

Coupez les figues en minces quartiers et plongez la rucola un instant dans l'eau glacée. Pendant ce temps, mélangez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique pour préparer une vinaigrette. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel.

Disposez joliment sur assiette dans un anneau sur l'assiette. Arrosez de vinaigrette et décorez avec des pignons de pin.

