

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Rond de
gîte

Carpaccio de bœuf aux pommes et son huile à la châtaigne



Recette de Christophe SÉNÉGAS
L'auberge de l'Etang (87-Meuzac)



TEMPS

Préparation : 10 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 800 g de rond de gîte en tranches très fines
- 1 pomme Golden
- 1 cuillère à café d'huile de châtaigne
- 40 g de noix
- 100 g de tomates cerises
- 200 g de mesclun
- 10 g de fleur de sel
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Demander à votre boucher des tranches très fines de rond de gîte.
2. Disposer les tranches sur l'assiette en rosace.
3. Badigeonner la viande d'huile de châtaigne.
4. Déposer des lamelles fines de pommes.
5. Mettre un tour de moulin à poivre et de la fleur de sel sur la viande.
6. Décorer avec le mesclun, les noix et les tomates cerises.
7. Servir frais.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY