



Samuel Albert

CARPACCIO DE BŒUF

Éclats de camembert et oignons confits

🕒 TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

NIVEAU : ★★★★★

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Plat :

- 1kg de filet de bœuf
- ¼ de camembert
- 100g d'oignons confits
- 10cl d'huile de noix
- 100g de roquette
- 10g de noix
- 10g d'abricots secs
- 2cl de vinaigre de cidre
- Sel / Poivre

DÉCOUPE

Parer le filet et le tailler en morceaux cylindriques, passer en cellule à -21°C, puis le congeler. Une fois que les cylindres sont bien congelés, tailler à la trancheuse en fines lamelles.

Hacher les noix, les abricots secs et assaisonner avec le vinaigre de cidre et l'huile de noix.

CUISSON

Tailler finement les oignons et les faire confire à sec à feu doux, remuer régulièrement pour ne pas que les oignons accrochent, ajouter une pincée de sel et un tour de poivre du moulin. Lorsqu'ils deviennent translucides et confits, les retirer du feu et débarrasser dans un bol.

DRESSAGE

Dresser en rosace sur une feuille de papier sulfurisé ou directement dans l'assiette puis ajouter les ingrédients sur le carpaccio. Tailler ¼ du camembert en petits morceaux et les disposer harmonieusement avec les trois quenelles de confit d'oignons et la roquette.

Filet de bœuf



L'astuce du Chef

Taillez les tranches le plus finement possible mais pour cela votre viande doit être parfaitement congelée à cœur. Vous pouvez aussi remplacer le camembert par un fromage plus léger comme le Comté ou le Brie.

