Difficulté

Viande : Bœuf

Morceaux : Rond de gîte

Cannelloni de Bœuf Limousin au basilic

Recette de Laurent Butot Le Geyracois (87-Limoges)

TEMPS

Préparation : 30 min
Temps de cuisson :

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 g de rond de gîte haché
- 100 g de rond de gîte coupé en fines tranches façon carpaccio
- 1 cuillère à café de moutarde forte
- 2 échalotes
- 6 cl d'huile d'olive
- 6 feuilles de basilic
- 4 brins de persil
- 2 cuillères à soupe de câpres
- Sauce Tabasco
- 4 œufs
- Worcestershire sauce

PRÉPARATION

1. Peler et hacher les échalotes.
2. Egoutter et hacher les câpres.
3. Laver et ciseler les herbes.
4. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier à l'exception du carpaccio.
5. Mettre quelques gouttes de Worcestershire sauce et de Tabasco selon votre goût. Saler et poivrer généreusement.
6. Etaler les tranches de carpaccio et les remplir de la préparation à tartare, les rouler en forme de cannelloni.
7. Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et poser une feuille de basilic.
8. Dresser sur une assiette avec une petite salade au parmesan.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY