

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Rond de
gîte

Carpaccio de Bœuf Limousin sur tartines au figes et tapenade de courgettes- olives



Recette de Aurélien DEMARS
L'Adéquate



TEMPS

Préparation : 35 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 15 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 pain aux figes
- 1 gousse d'ail
- 200 g de viande à carpaccio (rond de gîte) tranchée par le boucher
- 100 g de parmesan en copeaux
- Quelques radis tranchés
- 8 tomates cerises jaunes et rouges
- 2 citrons verts
- Basilic
- Roquette
- Huile de noisette
- Poivre du moulin.

Pour la tapenade

- 2 courgettes
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail épluchée
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre du moulin.



PRÉPARATION

1. Préparez la tapenade de courgettes : lavez et coupez les courgettes en très petits dés. Faites-les revenir à la poêle avec l'huile d'olive, en ajoutant la gousse d'ail à mi-cuisson. Les courgettes doivent être légèrement dorées.
2. Égouttez bien l'ensemble, puis mixez avec les olives vertes, poivrez. Goûtez et salez légèrement si nécessaire. Réservez au frais.
3. Faites griller une petite tranche de pain aux figes, frottez-la avec la gousse d'ail, étalez la tapenade de courgettes, ajoutez une tranche de carpaccio, poivrez au moulin. Renouvelez l'opération jusqu'à extinction des ingrédients.
4. Dressez dans une assiette, puis décorez avec les copeaux de parmesan, les rondelles de radis, les tomates cerises jaunes et rouges, les quartiers des citrons verts, le basilic et la roquette. Assaisonnez d'un trait d'huile de noisette.

Crédit photo Frédéric GUY