

Difficulté 

Viande : Veau Morceaux : Sous-noix

Carpaccio de veau de lait revisité aux saveurs italiennes



Recette de Christophe SÉNÉGAS La
boucherie Limousine (19-Masseret)



TEMPS

Préparation : 20 min

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400 g de rond de gîte en tranches très fines
- Pistou
- 40 g de pignons de pin torréfiés
- 12 quartiers de tomates confites
- 100 g de tomates cerises
- 200 g de roquette
- 50 g de parmesan
- 10 g de fleur de sel
- Sel et poivre



PRÉPARATION

1. Demander à votre boucher des tranches très fines de rond de gîte.
2. Disposer les tranches bien à plat sur votre plan de travail.
3. Poser une petite poignée de roquette sur chaque tranche ainsi que de petits morceaux de tomates confites et quelques pignons.
4. Rouler délicatement chaque tranche et badigeonner avec le pistou.
5. Disposer trois rouleaux par assiette, mettre un tour de moulin et de fleur de sel sur la viande.
6. Déposer des copeaux de parmesan sur les rouleaux.
7. Décorer avec le mesclun, les tomates cerises et les tomates confites.
8. Servir frais.

Crédit photo Jean-Christophe DUPUY