Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carne all'albese - Boeuf cru à la piémontaise

Ingrédients

200g de steak tache noire, 50 g de parmesan, 2 citrons, 1 gousse d'ail, 10 cl d'huile d'olive, Fleur de sel, Poivre noir du moulin, 1 botte de roquette

Préparation

Peler la gousse d'ail et l'écraser avec le plat du couteau. Presser les citrons pour en extraire le jus. Râper le parmesan en copeaux. Réserver.
Découper le filet de boeuf en quatre dans le sens de la fibre, puis couper chaque morceau en tranches très fines à l'instar d'un carpaccio.
Dans un bol, mélanger la viande avec l'huile d'olive et l'ail écrasé. Il faut que la viande soit imbibée d'huile, mais pas trop. Assaisonner et réserver au réfrigérateur pendant une demi-heure.
Sortir la viande et la mélanger avec le jus de citron. Il faut le faire au dernier moment afin d'éviter à la viande de devenir grise. Rectifier l'assaisonnement et servir à l'emporte-pièce sur un lit de roquette.

Servir sur un lit de roquette et parsemer de copeaux de parmesan et ajouter un filet d'huile d'olive.

Notes :