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

Carpaccio de boeuf aux jeunes pousses et à la moutarde violette

Ingrédients

200 g de contre-filet de boeuf en fines tranches, 150 g de mesclun, 1 gousse d' ail, 2 càs de moutarde violette de Brive, 12 càs d' huile d'olive, 40 g de pignons de pin, 4 càs de vinaigre de Banyuls, 1 botte de radis, Sel, poivre noir du moulin, fleur de sel ,

Préparation

Mettre 4 assiettes au frais.
Préparer la vinaigrette :
Verser 4 càs de vinaigre de Banyuls dans un bol et ajouter le sel. Remuer jusqu'à ce que le sel soit bien dissout. Peler et dégermer l'ail si nécessaire, puis émincer très finement. Ajouter au vinaigre. Poivrer puis ajouter une bonne huile d'olive en fouettant vivement pour émulsionner.
Laver et sécher les jeunes pousses et les radis. Couper les radis en rondelles. Griller les pignons de pin à sec dans une petite poêle, jusqu'à coloration (attention, ça brûle très très vite).
Dressage :
Etaler le boeuf sur les assiettes, en laissant un espace libre au centre. Parsemer de fleur de sel et donner un petit tour de moulin à poivre. Poser au centre de chaque assiette un petit buisson de jeunes pousses et parsemer de rondelles de radis, en débordant un peu sur la viande. Faire de même avec les pignons. Verser ensuite à l'aide d'une cuillère à soupe de la vinaigrette sur la salade et sur la viande.

Notes :