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

Carpaccio de figues, vinaigrette de raisin

Ingrédients

Préparation

Je commence par la vinaigrette. Je passe les grains de raisin rouge au blender et je filtre. Je mets le jus dans une casserole et je réduis à consistance de sirop. Je laisse refroidir.
Dans un bol je mets le sel, le poivre du moulin, 1 càs de vinaigre de Xérès. Je mélange pour dissoudre le sel. J`ajoute 3 càs d`huile de pépins de raisin ainsi que le jus de raisin réduit (3 càs). Je rectifie éventuellement l`assaisonnement. Je coupe les figues en très fines tranches régulières et je les dispose en couronne dans les assiettes. Comme je suis un artiste, je place harmonieusement au centre les tranches de jambon de boeuf en forme de rosace.
Voilà, quelques traits de vinaigrette sur les tranches de figues et quelques grains de raisin blanc pour la décoration, c`est prêt et c`est encore meilleur servi frais.

Commentaires

Jambon de boeuf espagnol `Cecina de Leon`

Notes :