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

Fagottini di manzo, rucola e saba, « tartare » di mele e uva

Ingrédients

Préparation

Commencer par couper le boeuf en `carpaccio`.

Allumer le four (grill à 230°)
Préparer le tartare de pommes et raisins :
Éplucher la pomme, détailler en cubes d'environ 2 mm, débarrasser dans un bol.

Détailler de même les grains de raisin, mélanger avec les cubes de pomme, ajouter quelques grains de fleur de sel, l'huile d'olive, mélanger, réserver au frais.

Préparer les "fagotini" :
Détailler le parmesan en bâtonnets (1 mm).
Disposer les tranches de carpaccio à plat sur le plan de travail.
Saler très légèrement.

A la base de chaque tranche, disposer quelques bâtonnets de Parmesan, deux feuilles de roquette et quelques gouttes de saba.

Rouler serré les tranches de boeuf en prenant soin de bien rabattre les côtés.
Passer les roulades au gril quelques minutes en les arrosant au préalable d'un peu d'huile d'olive.

Dresser à l'assiette : d'abord le tartare à l'emporte-pièce, ensuite les roulades.

Notes :