



*Carpaccio de bœuf, mariné à la framboise, pickles
de légumes*



Un vrai plaisir rafraichissant , en plat ou en assiette individuelle !

Ingrédients :

<i>400 gr de bœuf aloyau</i>	<i>150 ml de vinaigre d'alcool</i>
<i>100 gr framboise (déco)</i>	<i>250 ml d'eau</i>
<i>4 gros radis</i>	<i>75 ml de vinaigre de framboises</i>
<i>1/2 pièce de fenouil</i>	<i>120 ml d'huile d'olive</i>
<i>1 carotte</i>	<i>Une pincée de Piment d'Espelette</i>
<i>20 gr de ciboulette</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>100 gr de miel liquide</i>	<i>Une bonne pincée de Fleur de sel</i>

Préparation :

Pour les pickles : Couper la carotte et les radis et le fenouil en fines lamelles.

Dans un poêlon, porter à ébullition le sucre, le vinaigre et l'eau. Une fois à ébullition, verser sur les légumes tranchés et laisser refroidir.

Pour le carpaccio : Couper le morceau d'aloiau en carpaccio aussi fin que possible .

Placer celui-ci dans un plat afin que les tranches soient alignées au maximum et le moins possible superposées (dans le but de répartir au mieux l'assaisonnement).

Dans un petit plat mélanger ensemble, l'huile d'olive, le vinaigre de framboise, la fleur de sel, le poivre et le piment d'Espelette et en couvrir votre carpaccio.

Filmer votre plat et placer le au frais le temps de refroidissement de vos pickles de légumes.

Ciseler votre ciboulette.

Une fois les pickles froids vous pouvez dresser votre plat ou si vous le souhaitez des assiettes individuelles.

Dans une assiette, disposer les tranches de bœuf, ajouter un petit peu de marinade, quelques framboises, la ciboulette et les légumes pickles.

Info – conseils : *Ce plat a été testé aussi avec de la viande pour fondue couper aussi fine que possible et ce fut aussi une réussite.*

Garder bien au frais jusqu'au service.