



Entrées froides à la viande

Noix de veau de lait crue, citron-vanillé et parmesan



20 min	20 min	0	0	355
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

400 g **Noix de veau**
40 g **Parmesan**
3 **Citron(s)**
30 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
2 **Artichaut**
30 g **Roquette**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Jus de citron**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de la marmelade

- 1 Peler les citrons à vif à l'aide d'un couteau d'office puis prélever les segments au dessus d'un bol. Ajouter les segments dans une casserole.
- 2 Inciser la gousse de vanille et gratter les graines avec la pointe d'un couteau. Les ajouter au citron avec leur peau puis verser le sucre.
- 3 Faire chauffer le mélange sur feu vif pendant environ une minute trente.
- 4 Retirer du feu et à l'aide d'une maryse, verser la marmelade dans une chinois placé au dessus d'un saladier en récupérant la pulpe.

Étape 2

Préparation des crudités

- 1 Couper le citron en deux et le presser au dessus d'un saladier rempli d'eau.
- 2 Tourner les artichauts avec un couteau d'office. Enlever les feuilles pour ne garder que le cœur.

Avec la cuillère parisienne, enlever le foin au centre de

- 3 l'artichaut. Réserver dans le saladier d'eau citronnée.
- 4 A l'aide d'un économe, tailler des copeaux de parmesan.

Étape 3

Taillage de la viande

- 1 Avec un couteau éminceur, réaliser de très fines tranches dans la noix de veau. Réserver dans une assiette.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide d'une mandoline, émincer l'artichaut en lamelles d'environ un ou deux millimètres d'épaisseur. Réserver dans un bol.
- 2 Assaisonner avec les pousses de roquette, un filet de jus de citron, du sel, de l'huile d'olive et mélanger.
- 3 Dans l'assiette contenant la viande, disposer des touches de marmelade. Saler uniformément.
- 4 Dresser les crudités sur le carpaccio puis disposer le parmesan. Verser un filet d'huile d'olive et servir.