

Veau

Faux carpaccio de veau



26 min **20 min** **6 min** **0** **235**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio

500 g **Noix de veau**
 20 g **Beurre**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Vinaigre balsamique**
 1 **Echalote(s)**
 50 g **Parmesan**
 4 **Oignon(s) nouveau(x)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 branche(s) **Thym**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Roquette**
 1 **Piment d'Espelette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éplucher l'échalote puis la ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Couper l'oignon nouveau en deux puis le ciseler finement à l'aide du couteau éminceur. Réserver avec l'échalote.
- 3 Assaisonner la viande de sel et de poivre.
- 4 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif et ajouter le beurre.
- 5 Saisir la noix de veau dans la poêle lorsque le beurre mousse. Ajouter une branche de thym et une gousse d'ail en chemise.
- 6 Saisir la viande des deux côtés et l'arroser de jus de cuisson. Débarrasser la noix de veau lorsqu'elle est dorée et encore crue à l'intérieur.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper la viande en biais en tranches très fines à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Disposer les tranches de veau en rosace dans une assiette de service.

- 3 Assaisonner d'huile et de vinaigre, de fleur de sel, de poivre, de piment d'Espelette puis parsemer d'oignon et d'échalote.
- 4 Râper quelques copeaux de parmesan à l'aide d'un économe puis les parsemer sur le carpaccio. Accompagner de roquette et servir.