

Carpaccio de bœuf et pommes grenailles

1 surprise de bœuf ou un morceau de filet
Huile d'olive
1 citron
Quelques pignons de pin
Quelques tomates cerise
Parmesan
Pommes de terre grenailles
Sel, poivre, paprika fumé
Huile de friture



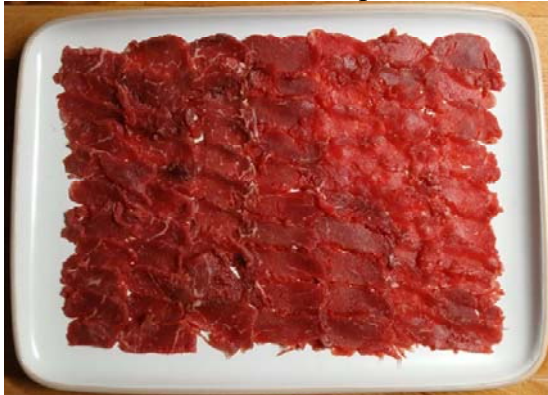
Denis Hauchard

Carpaccio de bœuf et pommes grenailles

Commencer pas mettre en congélation, la pièce de bœuf au moins une heure avant. Couper de très fines tranches de bœuf.



Disposer les tranches dans une assiette puis verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus d'un citron.



Mélanger l'huile, le sel, le poivre et le paprika et enrober les pommes de terre avec ce mélange. Déposer des lamelles de parmesan, quelques pignons de pin et quelques tomates cerise.



Frir les pommes de terre 7 à 8 minutes dans une huile à 170°C. Egoutter et saler à la fleur de sel.



Denis Hauchard