

# Carpaccio de bœuf aux saveurs asiatiques, lime, basilic thaï et légumes croquants |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Fines tranches de boeuf cuites comme un ceviche ; jus de lime, basilic thaï, poivrons rouges, carottes.

## L'astuce du chef

Le piment oiseau est un des piments les plus piquants. Portez des gants pour le travailler, et faites très attention de ne pas nettoyer votre planche à découper avec de l'eau chaude, car les vapeurs créées par les résidus de piments sont très irritantes.

Le boeuf à fondue se trouve généralement au rayon des produits surgelés. L'idéal est de le faire décongeler quelques heures auparavant au réfrigérateur.

## Ingrédients

### Pour le carpaccio de boeuf

- 400 Gr Boeuf à fondue
- 2 Unité(s) Lime
- 50 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Menthe
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment oiseau

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **30 mins**

### Mise en place

Pressez le jus des limes. Taillez la carotte en fines lamelles à l'aide d'une mandoline chinoise. Taillez le poivron rouge en brunoise. Coupez le piment en 2 dans la longueur et épépinez-le, puis émincez-le. Ciselez la menthe et le basilic thaï. Émincez l'échalote.

### Préparation du boeuf

Mélangez le jus de lime, le piment, la sauce poisson et le boeuf. Faites mariner le bœuf dans ce mélange 30 minutes.

### Les légumes croquants

Mélangez tous les légumes avec les herbes et la marinade du boeuf.

### Montage

Dans un ramequin, déposez vos légumes croquants, déposez joliment dessus des tranches de boeuf que vous aurez roulées.

**Bon appétit!**