

Carpaccio de boeuf fumé, chou-fleur en vinaigrette, câpres et parmesan |

Recette pour 4 personnes

Description

De fines tranches de boeuf fumé rehaussées d'une vinaigrette au chou-fleur grillé, câpres, persil et parmesan.

L'astuce du chef

Veillez à bien griller les sommités de chou-fleur, il est bien meilleur avec de la coloration.

Ingrédients

Boeuf

- 300 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 1 Poignée(s) Copeaux de bois pour fumage
- Sel et poivre

Vinaigrette

- 200 Gr Chou-fleur
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 50 Gr Échalote française
- 4 Branche(s) Persil plat
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Garniture

- 12 Copeaux Parmesan
- 1 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Saisissez vivement à l'huile végétale les pièces de boeuf et refroidissez-les, puis fumez-les 5-10 minutes à froid à l'aide d'un fumoir.

Taillez le boeuf en fines tranches.

Hachez les câpres

Ciselez le persil et l'échalote française.

Coupez le chou-fleur en petits bouquet (sommités), puis faites les griller au four ou au barbecue.

Vinagrette

Mélangez tout les ingrédients de la vinaigrette, puis assaisonnez de sel et poivre.

Montage

Disposez les tranches de boeuf au fond de vos assiettes, puis garnissez de votre vinaigrette.

Finalisez le montage en ajoutant les copeaux de parmesan et les feuilles de roquette.

Bon appétit!