

Carpaccio de boeuf, rondelle d'oignon frit, câpres, copeaux de parmesan, roquette à l'huile de truffe et vieux balsamique |

Recette pour 4 portions

Description

Un classique italien; de fines tranches de boeuf crues assaisonnées, rondelles d'oignon en panure et une salade de feuilles de roquette.

L'astuce du chef

Vous pouvez servir un quartier de citron avec le carpaccio.

Ingrédients

Carpaccio

- 200 Gr Boeuf à fondue
- 50 Gr Échalote française
- 2 Branche(s) Persil
- 4 Cuil. à thé Câpres

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Salade

- 2 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 12 Copeaux Parmesan
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Vinaigre balsamique vieux
- 4 Goutte(s) Huile de truffe

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Rondelles d'oignon

- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Tasse(s) Chapelure japonaise (panko)

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Hachez le persil et les câpres. Ciselez finement l'échalote. Pelez et taillez l'oignon en rondelles. Mettez au frigidaire les assiettes pour le service du carpaccio.

Rondelle d'oignon

Fouettez l'oeuf avec un pincée de sel dans un petit récipient. Passez les rondelles d'oignon dans la

farine et enlevez l'excédent avant de les plonger dans l'oeuf battu. Terminez l'enrobage de vos rondelles d'oignon en les passant dans la chapelure. Au dernier moment, faites frire environ 2 minutes et épongez avant de servir.

Salade

Mélangez l'huile d'olive, l'huile de truffe et le vinaigre balsamique. Versez la vinaigrette sur les feuilles de roquette et brassez délicatement.

Montage

Répartissez les tranches de boeuf au fond de vos assiettes. Parsemez avec l'échalote ciselée, le persil haché et les câpres hachées. Arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive. Déposez quelques rondelles d'oignon au centre de l'assiette et garnissez avec un petit buisson de salade roquette. Finalisez l'assiette avec les copeaux de parmesan, un tour de moulin à poivre et un peu de fleur de sel.

Bon appétit!