

Carpaccio de veau, miel à la truffe blanche, feta et Granny Smith



Ingrédients

Carpaccio de veau
- 500 g de quasi de veau

Miel de truffes
- 50 g de miel
- 7 g d'huile de truffes blanches (ou huile d'olive)

Autres

- 1/2 pomme Granny Smith
- 50 g de feta
- fleur de sel ou sel de Guérande
- curry
- poivre du moulin
- 2 c. à thé d'huile d'olive (pas d'acidité)

Progression

- 1 Parer, couper le quasi de veau, filmer et mettre au congélateur afin de pouvoir trancher la pièce facilement.
- 2 À la sortie du congélateur, découper le quasi de veau en fines tranches ; les disposer sur du papier sulfurisé, puis placer une deuxième feuille de papier sulfurisé dessus et remettre au congélateur.
- 3 Laisser tiédir le miel au-dessus du fourneau ; y verser l'huile de truffe blanche (ou l'huile d'olive) et laisser infuser une demie journée. Débarrasser idéalement en pipette.
- 4 Tailler en cubes de 0.5 cm de côté la pomme et la feta.

Présentation

Sur une grande assiette rectangulaire disposer le carpaccio de veau découpé en rectangles de 13 X 8 cm.

- 1 À l'aide d'une pipette, disposer soigneusement sur toute la surface du carpaccio, quelques gouttes de miel de truffes (ou de miel d'huile d'olive).
- 2 Répartir quelques cubes de feta et de Granny (7 cubes de feta pour 14 cubes de Granny) sur la même surface de carpaccio ainsi que quelques gouttes d'huile d'olive.
- 3 Assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'une pointe de curry.