



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



15 min de préparation

Carpaccio de bœuf, copeaux de Cantal et salade de lentilles froides



Suggestions:

Saint Emilion

Chorey les Beaune

Ingrédients

250g de rond de gîte
tranché en carpaccio
5cl d'huile d'olive
Le jus d'un citron
1 morceau de Cantal sec
Piment d'Espelette
Feuilles de roquette
150g de lentille
1 cuillère à café
de vinaigre de Xérès
1 cuillère à café de
vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe d'huile
de noisette
1 échalote hachée
50g de ciboulette
50g d'estragon
50g de cerfeuil
Sel, poivre

Préparation

- 1 Faire cuire les lentilles départ eau froide, les égoutter et les laisser refroidir.
- 2 Réaliser une vinaigrette en mélangeant les vinaigres, l'huile de noisette, l'échalote et les herbes. Arroser les lentilles.
- 3 Dresser les tranches fines de bœuf sur chaque assiette.
- 4 Réaliser la marinade avec le jus de citron, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. A l'aide d'un pinceau, en badigeonner uniformément la viande. Réserver quelques minutes au frais.
- 5 Déposer la salade de lentilles froides au centre des assiettes de carpaccio, parsemer de fins copeaux de Cantal réalisés à l'aide d'un couteau économe, décorer de quelques feuilles de roquette et de ciboulette ciselée.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Jouez sur les couleurs en choisissant des lentilles corail !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise