

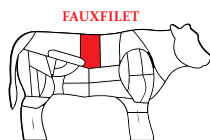
+

Graved Beef

Carpaccio de bœuf



Préparation : 20 min.



Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de fauxfilet (ou filet de bœuf)
- 1 kg de gros sel
- 600 g de sucre
- 1 botte de romarin
- 1 botte de thym
- 2 cl d'huile d'arachide
- 125 g de salade mixte
- 1 baguette
- 30 g de noix de cajou

Préparation

- Mélanger le sucre et le gros sel.
- Couper le fauxfilet en morceaux de ± 7 cm de diamètre.
- Enrober les morceaux de fauxfilet dans le mélange.
- Mettre la viande pendant 10 heures au frais pour que le sel puisse retirer une grande partie de l'eau qui se trouve dans la viande.
- Écraser le romarin et le thym avec un peu de sel, de poivre et d'huile dans un pilon jusqu'à obtention d'une pâte verte bien aromatisée.
- Après les 10 heures, bien rincer la viande à l'eau froide, avant de la mariner avec la pâte de romarin et de thym.
- Couper 4 morceaux de baguette, avec lesquels vous faites des croutons (au four ou à la poêle).

Dressage

- Couper la viande en fines tranches et les placer au fond de l'assiette.
- Disposer la salade au milieu avec un dressing de votre choix, placer les croutons dessus et les noix de cajou légèrement écrasées autour.

K116
brasserie

Recette de Romain Beaumet
Brasserie K116