

Carpaccio de bœuf aux Champignons de Paris

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de Filet de bœuf
300 g de Champignons de Paris
8 g de copeaux de Parmesan
40 g de salade de mesclum
Sel de Guérande
1 cuillère à café de vinaigre de xérès réduit
1 cuillère à café d'huile de noisette
1 cuillère à café de jus de citron
1 Noisette
5 cl d'huile de pépin de raisin
10 g de petits croutons
4 feuilles de persil
20 g de câpres



Préparation

Pour faire l'huile de champignon, faire sécher les parures doucement au four, les mettre dans l'huile de pépin de raisins et monter en température à 83°C. Laisser infuser 3 heures à cette température et réserver au frais.

Parer le filet de Bœuf et le passer au congélateur de manière à pouvoir le trancher plus facilement. Le découper à la machine à jambon ou avec un couteau approprié en tranches très fines. Ranger les tranches sur 4 grandes assiettes plates pour former un rond de 16 cm de diamètre. Réserver les assiettes au frais.

Couper les câpres en fines rondelles.

Nettoyer les salades.

Faire colorer les petits croutons doucement à feu doux avec un peu d'huile de champignon. Ajouter un peu de persil finement haché dedans.

Préparer une vinaigrette avec le vinaigre de Xérès réduit, le jus de citron, l'huile de champignon et l'huile de noisette.

Dressage

Tailler à la mandoline 20 belles tranches de champignons très fines puis, au couteau, 20 tranches de champignons épaisses. Assaisonner les plus fines lamelles avec la vinaigrette et les répartir sur les assiettes autour de la viande à intervalles réguliers.

Poêler les tranches les plus épaisses et les répartir de la même façon en les intercalant avec les tranches fines.

Assaisonner la viande au pinceau avec la vinaigrette.

Répartir dessus les copeaux de parmesan, les câpres, les croutons, les pousses de salades assaisonnées.

Terminer en râpant un peu de noisette sur chaque assiette et assaisonner avec la fleur de sel de Guérande.