

CARPACCIO DE BŒUF AU GINGEMBRE

Ingrédients :

- Bœuf à carpaccio
- Gingembre confit
- Huile de sésame
- Jus de citron
- Ciboulette
- Parmesan padano
- Sel-poivre



PREPARATION DE LA MARINNADE

- Couper le gingembre le plus fin possible
- Dans un bol mettre le jus de citron et y ajouter le sel et poivre
- Ajouter l'huile de sésame (pour 1/3 de citron, 2/3 d'huile)
- Gouter et rectifier l'assaisonnement

PREPARATION DE LA DECORATION

- Couper très finement la ciboulette
- Faire des petits bâtonnets de 1.5cm de ciboulette
- Faire des copeaux de parmesan avec un économiseur
- Canneler un citron jaune et le couper en lamelles et les recouper dans leur rayon

PREPARATION DU BŒUF

- A l'aide d'un couteau souple et bien coupant, faire des tranches de 1mm d'épaisseur
- Les disposer dans une plaque sur un étage et ajouter la marinade
- Faire un deuxième étage et le mariner, et ainsi de suite
- Laisser reposer 30min

PREPARATION DE L'ASSIETTE

- Disposer les tranches de bœuf sur toute la surface de l'assiette
- Recouvrir avec la ciboulette finement coupée
- Ajouter quelques copeaux de parmesan en volume
- Mettre une tranche de citron au milieu de l'assiette
- Faire des petites croix avec les bâtonnets de ciboulette tout autour de l'assiette