

Carpaccio de bœuf, salsa tonnato

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de carpaccio de bœuf (sous vide)

120 g de thon en boîte au naturel

80 g de roquette

1 jaune d'œuf extra-frais

1 c à c de moutarde forte

10 cl d'huile

1 c à c de fond de veau en poudre

2 c à s de câpres

Le jus d'1/2 citron

Sel et poivre du moulin

Dans une petite casserole faire frémir 15 cl d'eau avec le fond de veau pendant 5 mn

Égoutter le thon et l'émietter finement à la fourchette ou au robot.

Dans un bol faire la mayonnaise en mettant le jaune d'œuf et la moutarde, du sel et du poivre. Mélanger à la fourchette et fouetter tout en versant l'huile en filet. Quand la mayonnaise est montée ajouter le thon et le jus de citron. Puis sans cesser de fouetter ajouter un peu de fond de veau pour obtenir une sauce fluide. Mettre la sauce au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment tapisser les assiettes de carpaccio, mettre un peu de roquette dessus et napper avec la sauce. Parsemer de câpres et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Chinon rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>