



## Carpaccio de bœuf aux copeaux de crottin



### Ingrédients

- 2 crottins secs
  - 24 fines tranches crues de «carpaccio» de rumsteak
  - 4 échalotes émincées
  - fines herbes émincées
  - jus de citron
  - huile d'olive
  - sel, poivre
- 
- ▶ Réalisation pour chaque assiette :
  - ▶ Dans une grande assiette, disposer à plat 6 tranches de rumsteak crues afin d'en couvrir le fond. Saler, poivrer.
  - ▶ Recouvrir légèrement la surface de la viande avec l'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron.
  - ▶ Parsemer d'échalote et de ciboulettes émincées.
  - ▶ Râper un demi-crottin de sec au-dessus de l'assiette en réalisant des copeaux (avec un couteau économe).
  - ▶ Laisser la viande s'imprégner durant 5 minutes et servir aussitôt.

Recette Du Chef Jean-Emmanuel RAT de La Buissonnière à Bannay (18).

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le dimanche 11 septembre 2005.