



CARPACCIO DE SWISS PRIME ANGUS BEEF / ESPUMA AU POIVRE / MAÏS ET CHAMPIGNONS

Recette pour 10 personnes

Carpaccio

Swiss Prime Angus Filet 800 g
Sel, poivre

Espuma au poivre

Premium Poivre de Tasmanie 10 g
Premium Poivre de Kampot 10 g
Whiskey 70 ml
Échalotes 15 g
Ail 5 g
Crème entière 400 ml
Jus de veau 100 ml

Champignons

Champignons, frais, assortis 200 g
Huile d'olive
Échalotes 15 g
Thym 10 g
Vinaigre de pomme
Sel, poivre

Mais

Mini-épis de maïs 10
Sel, sucre
Beurre 50 g

Malto de maïs

Maïs, séché 20 g
Peau de poulet, séchée 2
Cornflakes 20 g
Maltodextrine 10 g
Saindoux 15 g
Sel, poivre, sucre glace

Truffe

Truffe d'été 10 g

Préparation

Carpaccio

Couper le filet de bœuf paré en tranches très fines. Si nécessaire, il est préférable de mettre le filet dans un sachet sous vide, puis de l'aplatir uniformément. Saler, poivrer et laisser reposer quelques instants.

Espuma au poivre

Faire revenir les échalotes et l'ail, rôtir brièvement le poivre et déglacer au whisky. Faire réduire le whisky presque complètement et ajouter la crème. Laisser reposer au moins 7 heures. Chauffer avec du jus de veau, égoutter, verser le tout dans une bouteille thermo Kisag et remplir de 1 ou 2 capsules au besoin. Réserver au chaud.

Champignons

Faire revenir les champignons nettoyés à sec. Ajouter les échalotes et le thym. Déglacer avec un trait de vinaigre de pomme. Assaisonner selon goût et ajouter l'huile d'olive.

Maïs

Couper les épis de maïs en deux dans le sens de la longueur. Blanchir à l'eau salée, rincer à l'eau froide et faire frire dans du beurre grésillant. Assaisonner.

Malto de maïs

Hacher finement le maïs séché, la peau de poulet et les cornflakes. Faire fondre le saindoux. Mélanger la maltodextrine avec la viande hachée et incorporer au saindoux liquide. Assaisonner selon goût et conserver dans le Hold-o-mat à une température maximale de 63 degrés.

Truffe

Couper la truffe nettoyée en fines tranches.

