

Carpaccio de bresaola, chips d'artichauts et crème d'ail maison



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
183292	Bresaola della Valtellina Punta d'Anca IGP 1,6 kg La Grande Charcuterie	100 Gramme
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	70 Gramme
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
183130	Parmigiano reggiano pointe AOP 30% MG 1 kg env.	20 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	30 Gramme
	Demi-oignon rouge	1 Pièce
	Pomme paille	70 Gramme
	Branche de thym frais	1 Pièce
	Branche de basilic	1 Pièce
	Brin de cive	1 Pièce
	Huile d'olive	0.05 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la crème d'ail : mettre dans le bol du mixer la crème épaisse, le thym frais, le basilic, l'oignon rouge et l'ail. Assaisonner (sel, poivre et huile d'olive). Mixer jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et lisse, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Tailler les boutons d'artichauts à la trancheuse en fines lamelles, puis les faire frire à 170°C. Assaisonner (sel) et réserver.
- 3 Tailler la bresaola à la trancheuse en fines tranches, puis les déposer en rosace sur une assiette.
- 4 Tailler des copeaux de parmesan, puis procéder au dressage.
- 5 En finition cive ciselée, pluche de basilic, cordon d'huile d'olive et pommes paille.

Carpaccio de bresaola, chips d'artichauts et crème d'ail maison

L'astuce du chef



Pour que l'ail soit plus digeste, il est important de retirer le germe.
Tailler les boutons d'artichauts encore surgelés pour réaliser les chips
évitera l'écrasement.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid