

Carpaccio de bœuf aux saveurs asiatiques, lime, basilic thaï et légumes croquants |

Recette pour 12 tapas

Description

Fines tranches de boeuf cuites comme un ceviche ; jus de lime, basilic thaï, poivrons rouges, carottes.

L'astuce du chef

Le piment oiseau est un des piments les plus piquants. Portez des gants pour le travailler, et faites très attention de ne pas nettoyer votre planche à découper avec de l'eau chaude, car les vapeurs créées par les résidus de piments sont très irritantes.

Le boeuf à fondue se trouve généralement au rayon des produits surgelés. L'idéal est de le faire décongeler quelques heures auparavant au réfrigérateur.

Ingrédients

Pour le carpaccio de boeuf

- 400 Gr Boeuf à fondue
- 2 Unité(s) Lime
- 50 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Menthe
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Piment oiseau

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Pressez le jus des limes. Taillez la carotte en fines lamelles à l'aide d'une mandoline chinoise. Taillez le poivron rouge en brunoise. Coupez le piment en 2 dans la longueur et épépinez-le, puis émincez-le. Ciselez la menthe et le basilic thaï. Émincez l'échalote.

Préparation du boeuf

Mélangez le jus de lime, le piment, la sauce poisson et le boeuf. Faites mariner le bœuf dans ce mélange 30 minutes.

Les légumes croquants

Mélangez tous les légumes avec les herbes et la marinade du boeuf.

Montage

Dans un ramequin, déposez vos légumes croquants, déposez joliment dessus des tranches de boeuf que vous aurez roulées.

Bon appétit!