



CARPACCIO DE BRÉSI ET POUSES D'ÉPINARDS

Ingrédients :

- 160 gr de Bresi (viande de Boeuf fumé du Jura)
- 200 gr de pousses d'épinards
- 1 tige de crevette
- 20 gr de cerneaux de noix
- 8 cl d'huile de noix
- 5 cl de vinaigre Melfor
- 50 gr de cancoillotte (fromage Franc-comtois)
- Quelques brins de cerfeuil
- 30 gr de vieux comté (3ans)
- Quelques Champignons de paris, frais ou en pickles



Préparation :

- ☞ Mélanger 5 cl de vinaigre, 5 cl d'huile et la cancoillotte pour obtenir une vinaigrette crémeuse, réserver.
Emincer la ciboulette, réserver,
Casser les cerneaux de noix et effeuiller le cerfeuil.
- ☞ Découper le Bresi en fines tranches comme pour un carpaccio,
Le déposer sur une assiette soit en chiffonnade ou à plat.
- ☞ Assaisonner les pousses d'épinards avec l'huile restante et un peu de fleur de sel et trois tours de moulin de poivre.
Les déposer à côté du carpaccio.
Déposer ensuite un peu de vinaigrette, la ciboulette, les noix, le cerfeuil et les copeaux de comté.



Chef Grégoire MAILLE
Maison Chazal
73 avenue Eisenhower
39100 Dôle