



CARPACCIO DE BŒUF, OIGNON PAILLE

Ingrédients : pour 4 personnes

Carpaccio de bœuf

- 100 g de filet de bœuf
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Wasabi

Siphon oignon blanc

- 310 g d'oignon paille
- 40 g de beurre
- 4 g de sel
- 0,25 g de poivre
- 0,12 cl de crème
- Huile d'olive
- Graines de sarrasin torréfiées
- Oignon rouge servi cru en dés
- Cébette en lamelles, juste coloré en lamelles à la plancha



Préparation :

Carpaccio de bœuf

- Tailler très finement le bœuf à l'aide d'une trancheuse. Faire quatre tranches.
- Étaler chaque tranche entre deux feuilles de papier sulfurisé, et placer au frais.

- Tailler deux ronds de 8cm à l'aide d'un emporte-pièce, puis retailler en deux.
- Au moment du service, assaisonner les demi ronds et les parures d'un peu de sel, poivre, huile d'olive et wasabi.

Siphon oignon paille

- Émincer l'oignon. Faire doucement suer au beurre. Ajouter le sel et le poivre.
- Verser la crème et faire réduire. Il s'agit d'obtenir 300 g de liquide.
- Mixer, puis passer au chinois et verser dans un siphon contenant une cartouche.

Dressage

- Déposer une parure de bœuf assaisonnée dans chaque assiette. Couvrir de siphon oignon paille. Ajouter un demi rond de bœuf.
- Parsemer de graines de sarrasin, carré d'oignon rouge, cébette ciselé, fleur d'ail, et une lamelle d'oignon colorée.
- Servir un peu de wasabi à part.



Chef Arnaud LALLEMENT

L'Assiette Champenoise

40 avenue Paul Vaillant-Couturier

51430 Tinquieux