

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Carpaccio de bœuf chaud

Pour continuer dans notre lancée, mangeons sans souffrir, je vous propose une **version succulente** de Carpaccio que vous pourrez facilement accommoder à votre guise.



Boeuf en carpaccio
Coriandre moulue
Grains de fenouil
Zeste de cumbava (ou Kaffir lime)
Huile d'olive
Fleur de sel

Pour le **Carpaccio**, vous en trouvez d'excellent maintenant au rayon frais de votre supermarché ou même chez Picard. Vous pouvez aussi le commander à votre boucher, dans ce cas, je vous conseille un Carpaccio à la viande de Salers, une pure merveille.

Préparez vos assiettes de carpaccio.

Dans une poêle bien chaude, versez la **coriandre moulue**.

Dans un mortier, écrasez légèrement les **grains de fenouil** et ajoutez-les à la coriandre.

Faites **torréfier** à sec quelques instants. Arrêtez le feu.

Ajoutez l'huile d'olive, mélangez l'ensemble des ingrédients en faisant des mouvements de rotation du poignet avec la poêle.

Ajoutez les **zestes de cumbava**, la **fleur de sel**.

Etalez le mélange sur les assiettes de Carpaccio à la cuiller ou au pinceau. Personnellement, je trouve la cuiller plus pratique.

Dégustez sans attendre.

Vous pouvez ajouter un filet de citron, mais je trouve personnellement que pour cette recette il masque les autres saveurs. Je préfère très largement les zestes de cumbava ou de citron vert.

Vous pouvez torréfier d'autres épices comme le cumin, le 4 épices et même des currys, le tout est de doser et de ne pas faire trop de mélange différent.