



Le Carpaccio



Suggestion de présentation

Créé en 1950 par Giuseppe Cipriani, à l'occasion d'une grande exposition du célèbre peintre Vénitien Vittore Carpaccio.

Le carpaccio est fait avec de très fines tranches de boeuf (filet) assaisonnées. On place la viande, avant découpe, en chambre froide négative (congélateur) de 10 à 20 minutes selon l'épaisseur de la pièce à traiter afin de la raidir légèrement. Elle se découpe alors facilement en très fines lamelles à la machine à jambon ou avec un couteau bien affûté.

Les déposer au fur et à mesure sur une assiette glacée, assaisonner de fleur de sel de Guérande, de poivre du moulin. Réserver au froid.

Au moment de servir, napper la viande d'une marinade (dans un bol mettre un jus de citron, incorporer au fouet de l'huile d'olive de première pression de Toscane). Décorer selon votre goût de dés de tomate ou de poivron rouge, de segments de citron, zestes de citron blanchis, copeaux de parmesan, basilic, roquette, etc.

Aujourd'hui on appelle carpaccio tout plat dont l'ingrédient principal, cru, est lamellé (poisson, légumes, fruits, etc.).