



Carpaccio de Veau Curnonsky



Suggestion de présentation

pour 1 personne:

60 gr de noix de veau
Sauce pesto QS
1 orange non traitée
1 pomme fruit
1 pruneau dénoyauté
1 champignon de Paris
fleur de sel, poivre du moulin

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 0

Culinary tradition: Italie

Calories: 113 (Prot. 17 gr, Lip. 5 gr, Glu. 0)

- Rouler et serrer la noix de veau dans un film alimentaire et la placer au congélateur une trentaine de minutes. Assaisonner le fond d'une assiette de fleur de sel et de poivre du moulin, couper le veau en très fines tranches.
- Disposer en chevauchant les tranches, passer dessus au pinceau le pesto.
- Eplucher le champignon, le couper en une petite brunoise, faire de même avec le pruneau; tailler deux tranches de pomme en une fine julienne; râper le zeste d'orange.
- Parsemer le carpaccio de zestes d'orange, de dés de pruneau, de dés de champignon et de juliennes de pomme, servir aussitôt.
- Enrouler et déguster avec un gressin.