Harry's Bar Carpaccio

Coup de coeur / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	20min	0min

Ciao! On cuisine aujourd'hui un incontournable de la cuisine italienne : la carpaccio! Et pas n'importe lequel, puisqu'il s'agit de l'original crée par Giuseppe Cipriani à Venise dans les années 50. Ce plat tire son nom du peintre de la renaissance Vittore Carpaccio, connu pour l'utilisation du rouge dans ses compositions. Les fines tranches de viande de boeuf crues sont accompagnée d'une sauce à base de mayonnaise allongée de lait, de sauce Worcester et de jus de citron frais. Pour obtenir des tranches de boeuf très fines, il est possible de congeler le morceau avant de le trancher (même si c'est proscrit dans les cuisines du Harry's bar) ou plus simplement de demander à ton boucher de le faire à la trancheuse, dans ce cas, le jour même et de préférence 2 à 3 heures max avant de servir le carpaccio pour éviter que la viande ne brunisse.

Liste des ingrédients

600 g de faux filet de boeuf paré

200 g de mayonnaise (maison de préférence)

4 cl de lait

2 cc de Worcestershire sauce

1 cc de jus de citron

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Coupe la viande en tranches très fines et dispose-les sur 4 assiettes pour les recouvrir entièrement. Réserver au frais 5-10 minutes.



2

Mélange la mayonnaise avec le lait, la sauce worcester et le citron, puis assaisonne à ta convenance. (Tu peux rectifier la sauce avec plus ou moins des ingrédients qui la compose).



3

Réalise des traits de sauce à l'aide d'une cuillère sur la viande et sers sans attendre. Buon appetito!

