

Tartare de Boeuf et Carpaccio aux Asperges Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CARPACCIO DE BOEUF	16 tranches
- FILET AMERICAIN	400g
- OIGNON(S)	½
- ASPERGE(S)	qq. vertes
- CAPRES	2 c à café
- MAYONNAISE	1 ½ c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- PARMESAN RÂPÉ	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les blanchir 10 minutes. Réservez 4 d'entre elles pour la garniture. Emincez finement les autres.
- Emincez très finement l'oignon.
- Dans un plat creux, mélangez le steak de bœuf haché avec les asperges, l'oignon, les câpres, la mayonnaise, le ketchup et le paprika. Salez et poivrez. Amalgamez le tout.
- Déposez 4 tranches de carpaccio sur une film alimentaire puis déposez le film garni de la viande dans une ½ boule (emporte-pièce).
- Remplissez alors l'emporte-pièce avec le tartare aux asperges.
- Rabattez délicatement les tranches de carpaccio sur le tartare et fermez le film alimentaire. Conservez au frigo.
- Confectionnez ensuite les 3 autres pièces.
- Au moment de servir, démoulez délicatement puis salez et poivrez. Ajoutez un peu de parmesan râpé, les asperges réservées et arrosez avec un peu de crème balsamique.



Remarque:

Accompagnez de frites et d'une salade verte.