

Carpaccio de filet de bœuf aux champignons des bois

Vinaigrette aux truffes de Bourgogne

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le bœuf :

300g de cœur de filet de bœuf paré, assaisonnement, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, quelques gouttes d'huile à la truffe

Pour la farce :

2 gros cèpes, 1 oignon, ½ botte de persil, huile d'olive, 1 pincée de fond de veau en poudre, assaisonnement

Pour la purée de céleri :

¼ de céleri rave, sel, sucre, 1 cuillère de beurre

Pour la fricassée de champignons :

600g de mélange de champignons des bois, huile d'olive, 2 cébettes, assaisonnement

Finition :

2 truffes

Le bœuf :

Couper 12 tranches de bœuf régulières. Les aplatir entre 2 feuilles de papier. Les assaisonner de sel, huile d'olive, vinaigre balsamique et de quelques gouttes d'huile à la truffe.

La farce :

Couper l'oignon et les cèpes en tous petits dés. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le persil concassé et la pincée de fond de veau qui servira de liaison à la farce. Assaisonner et laisser refroidir.

Le montage :

Répartir la farce au centre des « feuilles » de filet de bœuf et rouler comme pour des nems. Réserver.

La purée de céleri :

Cuire le céleri coupé en dés dans un peu d'eau, sel, sucre, et 1 cuillère de beurre. Lorsque le céleri est tendre, mixer très finement pour obtenir une purée souple.

La fricassée :

Préparer une bonne fricassée de champignons taillés en assez petits morceaux en se référant à la fiche « Généralité sur les champignons ».

Dressage :

Déposer un fond de purée de céleri sur chaque assiette. Poser dessus à l'aide d'un emporte pièce un socle de fricassée de champignons tièdes. Saupoudrer de cébettes ciselées. Poser dessus 2 rouleaux de bœuf et râper la truffe généreusement. Finir avec un peu de fleur de sel.