

Le Millefeuille de Pélardon et Boeuf de l'Aubrac en Carpaccio au Pistou

Chef Occitane Anne Majourel

INGRÉDIENTS - 4 PERSONNES

- 200 g de filet de boeuf Aubrac
- 2 pélardons de 15 jours

(mi-frais pas moelleux)

Pistou

- 50 g basilic
- 1 g d'ail,
- 10g pignons,
- 10 g parmesan,
- 100g huile d'olive

Le Pistou

Préparer le pistou, rassembler tous les éléments dans un bol mixeur et broyer en ajoutant l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

Le Filet de Boeuf

Parer le filet de boeuf; le ficeler comme un boudin pour lui donner une forme ronde régulière de même diamètre que le pélarдон.

Mettre la viande et les fromages au grand froid pendant 4 h minimum.

Le Millefeuille

Trancher alternativement le boeuf et le pélarдон en superposant les lamelles obtenues à l'intérieur d'un cercle. Assaisonner chaque lamelle de viande de pistou et former ainsi un millefeuille de 3 ou 4 cm de haut. Laisser au frais 1 heure avant de servir.

Le Dressage

Couper en 2 avec un couteau scie et présenter sur quelques brins de basilic.

Accompagner d'un gaspacho de courgettes frappé et de fougasses à l'anis.