

Carpaccio de bœuf au Caffè Forte

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de filet de bœuf très frais, tranché finement par votre boucher
- 1 shot de 'caffè forte' (espresso très serré), refroidi
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge de qualité
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 50g de copeaux de parmesan AOP
- 1 belle poignée de roquette fraîche
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Quelques grains de café torréfiés, concassés (pour la finition)

Étapes de préparation

- Préparer l'émulsion : dans un petit bol, mélanger le 'caffè forte' refroidi, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Dresser les assiettes : disposer les tranches de bœuf en une seule couche sur des assiettes préalablement refroidies au réfrigérateur.
- Assaisonner : badigeonner délicatement la viande avec l'émulsion au café à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- Laisser reposer : placer les assiettes au frais pendant 5 minutes pour permettre aux arômes du café de pénétrer la chair du bœuf.
- Finaliser : déposer un petit bouquet de roquette au centre de chaque assiette.
- Garnir : parsemer les copeaux de parmesan, la fleur de sel, le poivre et terminer par une pincée de grains de café concassés pour le croquant.

Conseils du chef

- Température : servez le carpaccio immédiatement après le dressage pour garantir une texture optimale de la viande.
- Qualité du café : utilisez un café de spécialité avec des notes chocolatées ou torréfiées pour un accord parfait avec le bœuf.
- Accompagnement : ce plat se marie idéalement avec des crostinis à l'huile d'ail ou une salade de tomates cerises.