

# Carpaccio de rôti et sa vinaigrette aux câpres et aux herbes



Mon choix.

Durée totale: 45 min

Temps actif: 45 min

Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

**250 g** viande cuite de veau suisse (voir conseil)

**600 g** petites pommes de terre

**2 cs** huile de colza HOLL

sel

**50 g** cornichons

**0.5 bouquet** ciboulette

**0.5 bouquet** persil

**25 g** câpres

**1 cs** moutarde

**0.5 dl** vinaigre des cornichons

**3 cs** huile de tournesol pressée à froid

poivre noir du moulin

**3** œufs durs

**40 g** cresson

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**378** kcal

**22 g** de protéines

**25 g** de glucides

**20 g** de lipides

Sans gluten

sans lactose

Low Carb

## Préparation

- 1** Couper les pommes de terre en deux ou en quatre, les saler. Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle, y faire rissoler les pommes de terre à feu moyen, d'abord à couvert pendant 20 minutes, puis à découvert pendant 15 minutes.
- 2** Hacher les cornichons ou les tailler en brunoise. Ciseler finement la ciboulette. Hacher le persil et les câpres.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



**Mon choix.**

- 3 Mélanger la moutarde, le vinaigre et l'huile de tournesol, assaisonner avec du sel et du poivre. Incorporer les cornichons, les herbes et les câpres.
- 4 Écaler les œufs et les couper en quartiers.
- 5 Couper la viande en fines tranches et les dresser sur un plat ou des assiettes. Répartir la vinaigrette sur le carpaccio et garnir de cresson. Servir les pommes de terre et les œufs en accompagnement.

**Conseil**

Pour varier les plaisirs, le carpaccio peut également être préparé avec de la viande cuite de porc ou de bœuf, voire en associant plusieurs viandes.

Sur [viandesuisse.ch](http://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

