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.

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.