

Carpaccio de veau, câpres et sauce césar a l'Ossau-Iraty

Pour 4 personnes
Préparation 30 min

Préparation

Sauce césar

- A l'aide d'un mixeur, mélanger tous les ingrédients en finissant par la vinaigrette, réserver.

Carpaccio de veau

- Détailler finement des lamelles de veau et les disposer sur l'assiette de présentation.
- Détailler les petits croutons et les faire rissoler au beurre.

Dressage

- Sur le veau, ajouter la sauce césar, l'Ossau-Iraty râpé, les petits croutons, les mini câpres, les sommités de cerfeuil, les pousses d'pinard et la fleur de sel. Pour une note d'originalité, ajouter quelques lamelles de poutargues.

Ingrédients

Sauce césar

100 ml de mayonnaise

15 g de câpres hachées

15 g d'anchois à l'huile hachées

½ gousse d'ail haché

50ml de vinaigrette

1 cc de moutarde

20 g d'Ossau-Iraty Istara

Carpaccio

360 g de filet de veau

10 g de mini câpres

$\frac{1}{4}$ de botte de cerfeuil

50 g d'Ossau-Iraty Istara râpé

Pousses d'épinard

2 tranches de pain

50 g de beurre

Sel/Poivre/Fleur de sel