



Mille-feuille de Carpaccio de bœuf, pomme verte et roquette

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 petites pommes vertes
- 4 barquettes de Carpaccio de bœuf
- à v. botte de roquette
- 8 radis
- à v. citrons
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. Poivre

Préparation

1. Laver la roquette, placer dans un saladier, et couvrir d'eau froide et laisser au frigo pendant au moins une heure afin que les feuilles se courbent.
2. Couper les radis en tranches fines et répéter les opérations déjà réalisées pour la roquette.
3. Presser les citrons.
4. Laver les pommes, retirer le trognon et couper en tranches fines (de préférence avec une trancheuse).
5. Au fur et à mesure de la découpe des tranches, les placer dans le jus de citron, afin d'éviter l'oxidation, tout en conservant leur forme.
6. Débarrasser de la partie supérieure et inférieure de chaque pomme, afin de l'utiliser pour d'autres recettes, et utiliser seulement le cœur de la pomme.
7. Sur l'assiette, commencer à composer votre mille-feuille en alternant une tranche de pomme et une tranche de Carpaccio de bœuf avec ses copeaux de Grana Padano, en y ajoutant quelques feuilles de roquette.
8. Terminer chaque mille-feuille par une tranche de Carpaccio de bœuf.
9. Garnir chaque assiette avec des feuilles de roquette et avec les tranches de radis.
10. Assaisonner avec de l'huile d'olive et du poivre du moulin. Servir tout de suite.

