



Salade de haricots avec brochettes de Carpaccio de bœuf et sauce chaude à la moutarde

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de carpaccio de bœuf
- 600g haricots verts

Pour la sauce

- 4EL moutarde à l'ancienne avec graines
- 4EL miel
- 4EL vinaigre
- 4EL huile d'olive vierge extra
- 4 petites branches de romarin
- 4 gousse d'ail

Préparation

1. Équeuter les haricots et faire bouillir dans de l'eau salée pendant environ 10 minutes les refroidir dans de l'eau avec des glaçons pour arrêter la cuisson et garder leur couleur brillante.
2. Égoutter et répartir dans l'assiette.
3. Enrouler les tranches de carpaccio de bœuf et les enfiler 2 par 2 sur les brochettes en bois.
4. Répartir dans les assiettes avec les copeaux de Grana Padano présents dans la barquette.
5. Mettre les ingrédients de la sauce dans une casserole, les diluer avec 2-3 cuillères d'eau pour rendre la sauce plus fluide et laisser frémir à feu doux.
6. Retirer la sauce du feu et la mettre dans un bol.
7. Servir les brochettes de carpaccio avec les haricots accompagnés de la sauce chaude à la moutarde.