



Carpaccio de veau au Beaufort

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 minute

Temps de repos au frais : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de filet de veau
- 1 botte d'asperges vertes
- 80 g de fèves
- 120 g de Beaufort
- 2 citrons jaunes
- Huile d'olive fruitée
- Fleur de sel, poivre du moulin
- 1 c. à soupe de baies roses

1. Tailler le filet de veau en tranches très fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
2. Réserver au frais.
3. Faire des longues lamelles fines d'asperges à l'aide d'un économe ou d'une mandoline.
4. Les placer dans un saladier avec quelques pincées de fleur de sel et le jus d'un citron pour les assouplir.
5. Cuire les fèves 1 minutes dans l'eau bouillante salée et rafraichir à l'eau froide. Egoutter et sécher.
6. Tailler le Beaufort en lamelles à l'économe.
7. Repartir les tranches de filet de veau sur les assiettes.
8. Disposer les lamelles d'asperges et les fèves harmonieusement sur les tranches de veau.
9. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de zestes et de jus de citron, de fleur de sel et de baies roses. Terminer par des lamelles de Beaufort.
10. Servir très frais.

© Atelier Sylvain Madelon pour le [Beaufort](#)