



Carpaccio de veau, champignons et noix

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 h au congélateur et 30 min au frais

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Oliviers&Co

- 6 cuill. à soupe d'huile végétale olive & noisette-noix
- Poivre concassé
- Sel de Camargue

Au marché

- 600 g de noix de veau
- 1 citron
- 100 g de parmesan
- 200 g de champignons de Paris
- 1 cuill. à soupe de cerneaux de noix concassés

1. Poivrez et salez la viande des deux côtés, enveloppez-la dans du film alimentaire, glissez-la au congélateur 1 heure.
2. Coupez la noix de veau en tranches aussi fines que possible (si vous possédez une trancheuse, c'est encore plus facile).
3. Disposez-les en rosace sur six assiettes, répartissez l'huile olive & noisette-noix, arrosez de jus de citron et replacez au frais 30 minutes.
4. Pelez la peau des champignons et émincez-les finement, citronnez-les.
5. Taillez des copeaux de parmesan à l'aide d'une économe.
6. Placez-les sur le carpaccio Avec les champignons, parsemez de poivre et de noix concassées, servez aussitôt.

© Jean-Claude Amiel pour [Oliviers&Co](#)