



BOSCO, de la
Maison HUGUET
vous recommande le

CARPACCIO

La qualité commence dès le pâturage. C'est pourquoi la Maison Huguét choisit des animaux le plus souvent sur pied directement chez l'éleveur. Les provenances sont affichées sur les lieux de vente.

PETITE HISTOIRE DU CARPACCIO*

Les toiles de Vittore Scarpazza dit Carpaccio peintre vénitien du XV^e et XVI^e siècle se distinguaient par leur rouge caractéristique et le Harry's Bar est un établissement mondialement réputé de Venise sur la place Saint-Marc. Quel est le rapport ?

C'est ici pour la première fois, que lors d'une exposition du peintre, le chef Cipriani inventa ce plat pour la comtesse Amalia Nani Mocenigo, fidèle cliente de l'établissement. Les couleurs de la viande rappelant le rouge utilisé par le peintre décidèrent du nom du plat.

Plusieurs variantes sont proposées de nos jours dont un à base de saumon. Originellement, la sauce était composée de 3 cs de mayonnaise mélangées à 2 cs de crème liquide, d'1 cc de ketchup, ½ cc de sauce Worcestershire, 1 trait de cognac et 2 gouttes de Tabasco.

* Extrait de « Petites Histoires des Grandes Recettes » de Jacques BERTINIER (Éd. ALTERNATIVES/GALLIMARD)

Pour 4 personnes



Préparation : **10 min**

Cuisson : -

Congélation : **2 h**



600 g de filet de bœuf ou de rumsteack

Sel

Poivre

Huile d'olive

Jus de citron

50 g de parmesan



On peut remplacer le parmesan par du pecorino.

- Placer la viande 1 à 2 h au congélateur.
- Une fois durcie, la découper en tranches aussi fines que possible.
- Disposer en rosace sur chaque assiette très froide.
- Saler, poivrer, arroser d'un mélange d'huile et de jus de citron.
- Parsemer le parmesan râpé.
- Servir frais en entrée.



Pour obtenir une tranche plus fine : l'étaler entre 2 feuilles de film et l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie ou le fond d'une casserole.



VIN CONSEILLÉ

Rouge : *Les Rougeots du Clos, Les Vins de la Madone, vin Biodynamique, Gilles Bonnefoy.*

www.lesvinsdelamadone.fr

Beaujolais-Villages, Pinot noir d'Alsace, Bourgueil, Bordeaux Clairet.



Boucherie-Charcuterie HUGUET • Commandes marchés et tournées : +33 (4) 77 76 82 97
• Commandes Magasin, 7 avenue Paul Cézanne 42600 Montbrison : +33 (4) 77 58 99 69

www.boucherie-huguét.com