



SYNDICAT DE DEFENSE ET DE PROMOTION DE LA VIANDE AOP TAUREAU DE CAMARGUE

# CARPACCIO DE TAUREAU AOP CAMARGUE A L'HUILE D'OLIVE, ET FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

## **Ingrédients pour le plat :**

500gr de taureau AOP de Camargue (paleron, gîte, pièce à steak...)  
10 cl d'huile d'olive de Camargue domaine de la Bastide  
Piment d'Espelette  
Poivre gris  
Graines de coriandre en moulin  
Fleur de sel de Camargue

## **Préparation**

Choisir une pièce de viande entière et épaisse (gîte) et la découper en pièce longue dans le sens des nervures avec environ 5/7 cm de diamètre.

Badigeonner les pièces de viande de taureau avec de l'huile d'olive

Les enduire avec le piment d'Espelette, le poivre gris et les grains de Coriandre broyées dans un moulin et laisser mariner 1 heure au frigo.

Les faire saisir très rapidement sans les brûler à feu vif dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Entourer de papier film et rouler comme un saucisson.

Mettre au congélateur au moins 2 h pour durcir la viande.

Possibilité de laisser plusieurs jours au congélateur.

Pour le service mettre au frigo environ 1h30 pour ramollir légèrement la viande pour pouvoir la découper en lamelles fines, enduire d'huile d'olive fruitée verte et les saupoudrer de fleur de sel de Camargue et très superficiellement de grains de coriandre moulus.