

INGRÉDIENTS

4 pers.

- Gruyère doux de 6 mois et demi
- Radis bleus
- Coriandre fraîche
- Piment doux
- Quelques fanes d'oignons nouveaux
- Pain de mie
- Huile d'olive

VINAIGRETTE:

- Jus de citron
- Sel
- Huile infusée aux feuilles de coriandre

CARPACCIO DE GRUYÈRE, RADIS BLEU ET CORIANDRE

avec le chef Stéphane Décotterd
& Benedikt Wüthrich

PRÉPARATION

MISE EN PLACE

01. À l'aide d'une trancheuse, couper de très fines tranches de Gruyère et de radis bleu.
02. À l'aide d'un emporte-pièce rond, détailler des disques réguliers dans les tranches de fromage et de radis.
03. Peler la moitié d'un radis bleu et le tailler en petits dés.
04. Tailler également quelques petits cubes de Gruyère.
05. Émincer finement le piment doux et les fanes d'oignons nouveaux

MONTER LE CARPACCIO

06. Préparer plusieurs carrés de papier sulfurisé.
07. Sur chaque carré, disposer une ligne de 8 disques en alternant : 4 disques de Gruyère et 4 disques de radis bleu.
08. Glisser une feuille de coriandre entre chaque disque.
09. À l'aide d'une règle et d'un couteau, égaliser les bords afin d'obtenir un carré parfaitement net.
10. Recouvrir d'une seconde feuille de papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur jusqu'au dressage.



CROÛTONS

11. Découper le pain en petits cubes réguliers.
12. Les faire dorer à la poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une belle coloration.
13. Réserver sur papier absorbant.

VINAIGRETTE

14. Mélanger tous les ingrédients.
15. Émulsionner au fouet jusqu'à obtenir une vinaigrette homogène.

DRESSAGE

01. Sortir le carpaccio du réfrigérateur.
02. Retirer la feuille supérieure de papier sulfurisé, retourner délicatement le carpaccio au centre d'une assiette, puis retirer la seconde feuille.
03. Badigeonner légèrement la surface avec la vinaigrette à l'aide d'un pinceau.
04. Répartir harmonieusement les dés de radis, les cubes de Gruyère et quelques lamelles de piment doux.
05. Ajouter les croûtons.
06. Terminer avec quelques pousses ou feuilles de coriandre fraîche ainsi que les fanes d'oignons nouveaux.