

inspiration
VERCORS

Carpaccio de veau au pesto d'ortie



Parc
naturel
régional
du Vercors

Carpaccio de veau au pesto d'ortie

Mon panier

- 500 g de noix de veau parée dégraissée
- 1 citron

Pesto d'ortie :

- 2 poignées de feuilles d'ortie
- 100 ml d'huile d'olive
- 6 noix de Grenoble AOP (60 g de cerneaux)
- 2 gousses d'ail
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



Préparation : 15 min
Sans cuisson



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Envelopper la noix de veau dans un film alimentaire et la placer au moins 1 h au congélateur pour pouvoir facilement la couper en fines tranches.

Réaliser le pesto d'ortie : mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir un pesto homogène et assaisonner • Réserver au frais.

Couper la noix de veau en tranches très fines • Les déposer au fur et à mesure sur les assiettes • Arroser de jus de citron • Assaisonner de fleur de sel et de poivre moulu • Masser la viande avec le dos d'une cuillère pour faire pénétrer l'assaisonnement.

Déposer le pesto d'ortie et servir rapidement.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

