

# La recette de carpaccio de taureau du chef Michel Hulin



**Michel Hulin est le chef du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de taureau bio de Maussane mariné au balsamico bianco, tomate confite et pignons dorés, anchois fumés et vieux parmesan.**

Pour 8 personnes :

800 gr de carpaccio de taureau  
80 gr de pignons de pins dorés  
160 gr de tomates séchées  
2400 gr de copeaux de parmesan  
16 pièces de filet d'anchois fumés  
Ciboulette ciselée  
Huile d'olive de la Vallée des Baux  
Vinaigre blanc de Balsamique  
Crème de Balsamique noir

Ecrit par Echo du Mardi le 18 novembre 2023

Fleur de sel de Camargue  
Poivre du moulin  
Herbes mélangées

Sur une grande assiette plate, huiler le fond puis disposer les fines tranches de taureau.  
À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.  
Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.  
Saupoudrer de ciboulette ciselée puis déposer les filets d'anchois préalablement coupés en dés, la tomate séchée en lanières, les pignons dorés puis les copeaux de parmesan.  
Finir par un filet de crème de balsamique noir et quelques herbes mélangées (cerfeuil, estragon).  
Servir avec de belles tranches de pain de campagne dorées.



DR