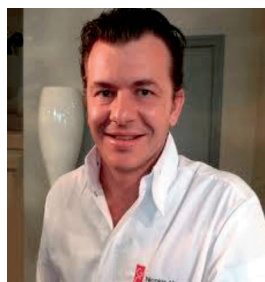




## Une recette Prosper Montagné

Club Gastronomique Prosper Montagne, Siège Administratif: 45 rue Saint-Roch - 75001 Paris, Siège Social : CCI, 3 Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne  
www.club-prosper-montagne.fr email : info@club-prosper-montagne.fr

Nicolas Masse, Chef de cuisine du restaurant La Grand'Vigne à Bordeaux Martillac vous propose la recette suivante :



### L'Aquitaine, en carpaccio de boeuf de Bazas et grains de caviar primeur

#### Progression de la recette:

#### Préparation:

Condiments garniture:

Ciseler les échalotes et les blanchir. Ciseler la ciboulette. Réunir ces éléments dans un petit bassin et ajouter le tartare d'algues, les câpres assaisonnées très légèrement avec huile olive et vinaigre de Banyuls. Assaisonner et réserver.



Toast au caviar:

Cuire les boeufs de caille en basse température à 65° C pendant 30 minutes, écaler et conserver uniquement les jaunes.

Tailler le pain de mie en petits rectangles (soit 2 par personne) de 1.5 x 6 et le faire dorer au beurre clarifié à feu doux.

Sur chaque toast, déposer un jaune d'oeuf ainsi qu'une quenelle de 3 gr de caviar primeur.

Dressage et finition:

Couper le filet de boeuf finement sur l'épaisseur, disposer chaque tranche sur du film alimentaire et réaliser un carré de 18 x 18 cm, assaisonner de sel, poivre et disposer à la limite du rectangle une lanière de condiments, puis rouler délicatement le boeuf en enrobant la garniture, filmer en donnant la forme cylindrique et fermer chaque extrémités à l'aide de ficelle. On doit avoir une bonne consistance ferme, réservé au frais. Renouveler une deuxième fois.

Couper un morceau de 8 cm de cannelloni de Carpaccio de Boeuf, enlever le dilm délicatement, lustrer légèrement la surface avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et disposer quelques éclats de fleur de sel sur le dessus ainsi que quelques feuilles de Shiso.

Disposer au centre de l'assiette et ajouter sur chaque côté un toast au caviar Primeur.

*Bonne dégustation.*

#### Les ingrédients pour 4 personnes:

- 400 g de filet de boeuf de Bazas
- 25 g de mini câpres
- 50 gr d'échalotes
- 1/4 de botte de ciboulette
- 50 g de tartare d'algues frais
- 8 pièces d'oeuf de caille
- 2 tranches de pain de mie
- 24 g de caviar primeur d'Aquitaine
- 20 g de beurre clarifié
- sel
- poivre,
- huile d'olive
- vinaigre de Banyuls
- pousses de shiso
- fleur de sel

Les Sources de Caudalie  
Restaurant La Grand'Vigne  
Chemin de Smith Haut Lafitte  
33650 Bordeaux-Martillac

Tél: 05 57 83 83 83

e-mail: sources@sources-caudalie.com

www.sources-caudalie.com