



Carpaccio de viande séchée du Valais

Hors-d'œuvre froid ou plat principal très ravigotant.

Ingrédients

Quantités pour 4 personnes en plat principal :

- 300 à 400g de viande séchée du Valais IGP
- 200g de fromage à rebibes du valais
- 200g de poires du Valais (Conférence ou Louise-Bonne)
- Cerneaux de noix
- Huile d'olive ou de colza pressée à froid
- Un soupçon de vinaigre balsamique ou autre
- Poivre noir du moulin

Mise en place

Détailler la viande séchée en fines tranches. Laver, parer les poires pour en prélever de fines lamelles sans les peler. Passer le fromage à rebibes au rabot ou en découper de très fines tranches à la main.

Confection du plat

Disposer sur l'assiette les tranches de viande séchée. Faire de même avec les lamelles de poire. Arroser le tout d'un filet d'huile et d'un soupçon de vinaigre. Répartir le fromage à rebibes et parsemer le tout de quelques cerneaux de noix. Donner un à deux tour de moulin à poivre. Servir de suite

Vins conseillés

Fendant, Gamay, Dôle, Pinot noir.

Source

Zoltan Szabo, cuisinier et rédacteur du « Patrimoine culinaire valaisan »