



RECETTE DU CRUDO DE LOUP AU BASILIC

Ingrédients pour 2 belles assiettes :

2 Loups de 600 à 800 gr pièce
2 citrons Jaunes
50 gr de Basilic
140 gr d'huile d'olive
15 gr de Coriandre fraîche
1 cuillère à thé de pistaches émondées
1 barquette de cress salade basilic rouge
1 piment rouge long
1 petite botte de radis roses
1 cuillère à café de câpres
4 cebettes
Sel et Poivre
Un bol d'eau glacée

Déroulé de la recette du Crudo de loup :

1/ Commencez par écailler et lever les filets de loup en conservant la peau ;

2/ Enlevez ensuite les peaux des filets et réservez-les au réfrigérateur ;

3/ Emincez les filets de loup en tranches fines. Faites environ 7 à 8 tranches par filet, puis réservez-les au réfrigérateur ;

4/ Pour faire l'huile de basilic : effeuillez le basilic, faites chauffer l'huile d'olive à 140 °, puis mixez le tout longuement dans un mixer à bol. Laissez infuser minimum 1 heure en remuant de temps à autre. Passez en douceur la préparation à travers un torchon ;

5/ À l'aide d'un couteau tranchant, coupez finement les lamelles de radis et de piments rouges, et réservez-les dans de l'eau glacée ;

6/ Faites rôtir les pistaches à sec, puis concassez-les ;

7/ Hachez les câpres, les cebettes et la coriandre ensemble ;

8/ Dans un bol bien froid mettez les tranches de loup. Ajoutez-y du sel et du poivre, l'huile de basilic, les câpres, les cebettes et la coriandre. Vous pouvez également assaisonner avec du sel et du poivre blanc. Mélangez et réservez au froid jusqu'au moment de servir ;

9/ Dressage : étalez la peau du loup sur une assiette. À part, mettez le jus de citron sur les tranches de loup, remuez et goûtez, puis reformez les filets avec harmonie sur chaque peau de loup ;

10/ Décoration : parsemez de cress salade basilic rouge, de pistaches hachées et de lamelles de radis et de piments ;

11/ Servez très froid et régalez vous !