

Carpaccio de viande séchée du Valais IGP



Hors d'œuvre froid ou plat principal très ravigotant

Ingrédients (Quantités pour 4 personnes en plat principal)

- 300 à 400 gr de Viande séchée du Valais IGP
- 200 gr de fromages à rebibes du Valais
- 200 gr 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
- Poivre noir du moulin

Mise en place

- Détailler la viande séchée du Valais IGP 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 du Valais IGP
- 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 tours de moulin à poivre
- Servir de suite

Vins conseillés

Fendant, Gamay, Dôle, Pinot noir

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