



© Stéphanie Wouatien



## **Carpaccio de porc noir de Bigorre à l'ail violet de Cadours**





## Carpaccio de porc noir de Bigorre à l'ail violet de Cadours

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30'**

CUISSON  
**4'**

300 G DE FILET MIGNON  
16 FINES TRANCHES DE  
LARD DE PORC NOIR  
DE BIGORRE  
2 GOUSSSES D'AIL VIOLET  
DE CADOURS  
12 HUÎTRES  
10 G DE PETITS LÉGUMES  
DE SAISON  
HUILE D'OLIVE  
SEL, POIVRE

*facultatif :*

CITRON CAVIAR  
TRUFFE  
FLEURS COMESTIBLES

*Boissons conseillées :*

la Folle Noire d'Ambat  
du Roc 2016  
Rosé authentique du Domaine  
Roumagnac 2017  
Château Joliet 2015

- 1/ Faites rôtir le filet mignon sur chaque face pour lui faire une belle croûte. Assaisonnez.
- 2/ À l'aide d'une mandoline coupez les petits légumes très fins. Coupez les filets en tranches très fines également. Déposez en rosace dans le centre d'une assiette. Rajouter 3 huîtres par personne coupées en gros morceaux Déposer le lard par dessus.
- 3/ Mettre 30 secondes dans un four chaud les assiettes pour que le lard devienne translucide.
- 4/ Sortir et dresser harmonieusement les petits légumes par dessus. Dresser un filet d'huile d'olive et de citron. Salez et poivrez. Et servir aussitôt.



Recette réalisée par le Chef

**Simon  
Carlier**

du restaurant Solides  
à Toulouse (31)

