

Feuilletés de bœuf au pesto de roquette

Ingrédients pour environ 30 bouchées:

- 100 g de roquette
- 3 cuil. à soupe d'huile de noisette
- 1 cuil à soupe de faisselle de chèvre
- 125 g de noix de cajou grillées
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 cuil. à café de sucre roux
- 1 cuil. à café de vinaigre balsamique blanc
- 400 g de bœuf dans la Tranche
- Sauce d'huître
- Un filet d'huile
- Un bouquet de coriandre
- Quelques tomates confites marinées dans l'huile d'olive



Recette:

- 1) Préparer le pesto en mixant finement: la roquette bien lavée et essuyée, l'huile de noisette, la faisselle, les noix de cajou, la fleur de sel, le sucre et le vinaigre. Réserver au frais.
- 2) Emincer finement le bœuf. Faire caraméliser dans une poêle bien chaude légèrement huilée une ou deux cuillerées de sauce d'huître (en magasin asiatique) et faire revenir rapidement les tranches de bœuf.
- 3) Couper la viande en petits carrés, tartiner de pesto et "monter" des petits feuilletés avec trois morceaux de viande chacun. Décorer chaque bouchée d'un peu de tomate confite et de coriandre fraîche.
- 4) Servir tiède ou bien frais.