



*Préparation ¼ d'heure*

## **«Raviole» de bœuf au Sainte Maure de Touraine aux éclats de noisettes**

### ***Pour 4 personnes :***

- 1 Sainte Maure de Touraine
- 300 gr de filet de bœuf
- 25 gr d'échalotes
- 20 gr de ciboulette ciselée et  
15 gr de ciboulette en bâtons
- Fleur de sel de Guérande
- Vinaigrette :  
100 ml d'huile d'olive,  
20 ml de vinaigre balsamique,  
sel et poivre
- 50 gr de noisettes concassées
- Facultatif : Salade mêlée, tomates  
fraîches en dés

Disposer sur 4 assiettes 3 très fines tranches de fromage dont on aura retiré un peu de croûte. Sur chaque tranche, déposer une pointe d'échalote hachée fraîche, une pointe de ciboulette ciselée, saupoudrer de fleur de sel et de poivre noir. Recouvrir chaque Ste Maure de Touraine d'une tranche fine de filet de bœuf passée préalablement 2 heures au congélateur pour les couper plus finement. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque « raviole » de bœuf avec la vinaigrette, saupoudrer de noisettes concassées et grillées au four, ainsi que quelques bâtonnets de ciboulette. Vous pourrez accompagner ce plat de dés de tomates et de salade verte.