

Ingredienti

Pasta frolla salata
 Filetto di manzo battuto al coltello gr. 1200
 Semi di senape gr.10
 Aceto di lamponi o di vino bianco gr.50
 Olio EVO gr.150
 Tuorli pastorizzati gr.20
 Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Battere a coltello il filetto sino a ridurlo in pezzettini molto fini. Sistemare all'interno dello stampo Pavoflex PX012 a forma di cubo mignon.

Abbattere, smodellare e sistemare sopra a dei quadretti di pasta frolla salata.



Per la senape piccante: mettere a bagno i semi di senape 24h. prima di usarli (devono ammorbardirsi). Il giorno seguente scolare i semi e pestarli col mortaio sino ad ottenere una crema. Aggiungere gradualmente i tuorli, l'aceto ed infine l'olio evo (aggiustare con sale e pepe quanto basta).

Decorazione:

Condire il cubo di filetto con olio evo e sale di Cervia poi riempire l'incavo con la senape piccante, infine aggiungere una fogliolina di prezzemolo o del prezzemolo tritato.

Ingredients

Salted pastry
 Beef tenderloin knife beated gr. 1200
 Mustard seeds gr.10
 Raspberry vinegar or white wine vinegar gr.50
 EVO oil gr.150
 Pasteurized yolks gr.20
 Salt and pepper

METHOD:

Beat with knife the tenderloin until it is reduced into very thin pieces. Put inside PX012 Pavoflex mould the compound. Put in blast chiller, demould and put upon little square of salted pastry.

For spicy mustard: soak the mustard seeds 24 hours before use (they must soften up). The day after, drain the seeds and beat them with mortar in order to obtain a cream. Add gradually yolks, vinegar and finally EVO oil (add salt and pepper if necessary).

Decoration:

Dress the tenderloin cube with EVO oil and Cervia salt. Then fill the hole with spicy mustard, finally add a little leave of parsley or chopped parsley.