

CARPACCIO KIWI-POMME-ACHILLÉE MILLEFEUILLE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
kiwis	4
pomme verte	
sirop de sucre	40 ml
Achillée millefeuille	+/- 30 grammes (feuilles et fleurs)

Préparation

1. **SIROP DE SUCRE INFUSE** Hacher finement les feuilles et les fleurs d'achillée. Faites les chauffer avec le sirop de sucre. Laisser infuser. Une fois cette préparation refroidie, tamiser la et rajouter 3 gouttes de jus de citron. (garder les plantes infusées !)

2. **ROSES EN POMME** Couper la pomme en TRÈS fines tranches (idéalement 0,5mm à l'aide d'une mandoline). Avec un petit pinceau, badigeonner le tout de sirop de sucre filtré . Pour former une rose: Disposer 4 tranches de pomme l'une sur l'autre en les décalant légèrement. Couper la bande de pommes en deux dans le sens de la longueur et rouler chaque moitié de gauche à droite pour former deux roses.

3. **MONTAGE** Une fois les roses formées, mixer le sirop de sucre restant avec l'achillée infusée auparavant. Disposer des rondelles de kiwi en "fleurs" (garder une espace au milieu). Garnir le centre de l'assiette et des rondelles de kiwis avec le sirop d'achillée(+/- 1cac). Déposer la rose et décorer le carpaccio avec une petite fleur et quelques extrémités des feuilles d'achillée.
