

## Carpaccio de Boeuf

### Nombre de personnes :

200g de viande par personne

### Ingrédients

- 200 g de gîte (boeuf) dénervé et tranché très finement
- 1 jus de citron
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Basilic (quelques feuilles)
- Quelques copeaux de parmesan

### Etapes de la recette

Disposez la viande tranchée dans chaque assiette.

Versez le jus de citron qui va cuire la viande.

Dans un récipient creux, mélangez l'huile d'olive, le basilic préalablement haché, le sel, le poivre.

Dispersez les copeaux de parmesan

### Le conseil de votre boucher

Laissez mariner une heure au moins (Une journée si vous préférez) avant de manger. Ajoutez un peu de couleur avec quelques crudités émincées de saison.

Partager sur

FACEBOOK