



*Entrées froides à la viande*

# Carpaccio de bœuf au parmesan



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**138**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

250 g **Filet(s) de boeuf**

30 g **Parmesan**

20 g **Roquette**

10 feuille(s) **Basilic**

5 tige(s) **Cerfeuil**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la viande en tranches très fines.
- 2 Pour pouvoir couper la viande très finement, la mettre quelques instants au congélateur avant de la trancher. La viande sera ferme et plus facile à découper.
- 3 Sinon il est également possible de demander au boucher de préparer la viande pour le carpaccio en la tranchant très finement.
- 4 Si elle est trop épaisse, on peut également aplatir la viande. Il faut la placer entre deux couches de film, et l'écraser en la frappant avec le fond d'une casserole.
- 5 Effeuilier le cerfeuil.
- 6 Tailler le parmesan en copeaux.

## Étape 2

Dressage

- 1 Mettre sur le plat de service une partie de la roquette, du basilic et du cerfeuil.
- 2 Répartir dessus les fines tranches de boeuf en les chiffonnant et en les alternant avec le parmesan et le reste de roquette, de basilic et de cerfeuil.

- 3 Assaisonner avec l'huile d'olive et le sel, on peut également ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- 4 Servir sans attendre.
- 5 La viande crue est très fragile et ne supporte pas d'attendre.