



Entrées froides aux légumes
Carpaccio de cèpes



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

346

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
carpaccio**

400 g **Cèpe**
120 g **Parmesan**
50 g **Roquette**

**Ingrédients pour la
vinaigrette**

6 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Citron(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du carpaccio

- 1 Imbiber du papier absorbant avec un peu d'eau et nettoyer les chapeaux et les pieds des cèpes en les frottant délicatement.
- 2 Retourner les champignons et nettoyer les lamelles à l'aide d'un pinceau afin d'enlever toute trace éventuelle de terre.
- 3 Couper la base terreuse à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Trancher finement les cèpes à l'aide d'une mandoline, en veillant à ce que les chapeaux restent bien attachés à la base.
- 5 Disposer les lamelles de cèpes sur des assiettes individuelles.
- 6 Détailler le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe.
- 7 Laver la roquette sous l'eau avec un filet d'eau froide puis la sécher dans une essoreuse à salade.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

- 1 Extraire le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Verser le jus de citron et l'huile d'olive dans un bol.

- 3 Assaisonner de sel et poivre puis mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser la roquette autour du carpaccio de cèpes.
- 2 Arroser légèrement les champignons et la roquette avec la vinaigrette.
- 3 Parsemer le carpaccio de copeaux de parmesan puis servir frais.