



Bœuf

Carpaccio de bresaola à la roquette



35 min 5 min 0 30 min 264

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients

200 g **Viande de boeuf séchée**
0.5 **Citron(s)**
1 **Huile d'olive**
60 g **Roquette**
140 g **Parmesan**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Disposer les tranches de bresaola sur une grande assiette plate en les faisant légèrement se chevaucher les unes sur les autres.
- 2 Presser le citron à l'aide d'un presse-agrumes et arroser la bresaola avec le jus de citron.
- 3 Laisser mariner la bresaola 30 minutes à température ambiante.

Étape 2

Préparation du carpaccio de bresaola à la roquette

- 1 Avec un économe, découper le parmesan en copeaux et les éparpiller sur la bresaola.
- 2 Ajouter la roquette et assaisonner le tout avec un généreux filet d'huile d'olive.
- 3 Poivrer avec du poivre du moulin et servir aussitôt.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir l'assiette à table : chaque convive se servira la

quantité de carpaccio souhaitée.

- 2 Si l'on souhaite servir le carpaccio en portions individuelles déjà prêtes, le préparer dans des petites assiettes (une par convive) au lieu d'une grande assiette.