

Carpaccio de boeuf



Entrée **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 30 mn

Une petite entrée légère et peu chère si vous avez une trancheuse afin de trancher vous même votre viande.

Ingrédients

- 500 grammes de viande de boeuf
- huile de pistou
- sel
- poivre
- parmesan en copeaux
- quelque câpres
- 3 quartiers de citron

Préparation

- 1 Coupez la viande en fines tranches.
- 2 Astuce : pour faciliter la coupe avec une machine à trancher, ne décongelez pas totalement votre viande. Plus rigide elle sera, plus facile selon la coupe.
- 3 Disposez harmonieusement les tranches sur les assiettes, en rosace. Parsemez de parmesan et de câpres. Ajoutez un quartier de citron par assiette et versez l'huile de pistou. Salez et poivrez.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

