

## Carpaccio de boeuf en apéritif



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 30 mn

*L'élégance du carpaccio en fait une entrée de choix pour vos menus de fêtes, mais l'avez-vous essayé en apéritif ?*

### Ingrédients

- 100 g de rumsteak
- 1 citron
- 50 g de parmesan
- 2 cs d'huile d'olive
- toasts

### Préparation

- 1 Congelez votre morceau de rumsteak avant de l'utiliser. Ce sera plus facile de le découper en fines lamelles. J'ai utilisé ma trancheuse afin d'obtenir des lamelles régulières.
- 2 Disposez vos lamelles de boeuf sur un plat. Arrosez-les avec le jus d'un citron ainsi que de deux cs d'huile d'olive. Couvrez-les d'un film alimentaire et réservez-les au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les utiliser pour réaliser votre plat.
- 3 Pendant ce temps, coupez le parmesan en fines lamelles.
- 4 Au moment de servir votre apéritif, faites griller vos toasts. Disposez une lamelle de carpaccio sur le toast et recouvrez-le d'une lamelle de parmesan. Bon apéritif!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

