

Carpaccio de Boeuf au Pesto Verde et sa Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- <i>Carpaccio de Boeuf</i>	<i>4 x 5 tranches</i>
- <i>Burrata</i>	<i>1</i>
- <i>Huile d'Olive</i>	
- <i>Parmesan en Copeaux</i>	
- <i>Pesto Vert</i>	<i>4-6 c à café</i>
- <i>Basilic</i>	<i>frais</i>
- <i>Olives Noires</i>	<i>8 de Nyons</i>
- <i>Baguettes</i>	
- <i>Sel</i>	
- <i>Poivre</i>	

Recette:

- Coupez le parmesan en copeaux.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec le pesto. Salez et poivrez.
- Sur vos assiettes, répartissez les tranches de bœuf (5 par personne).
- Déposez enfin ¼ de burrata par assiette et poivrez.
- Arrosez-les avec 1 c à soupe de pesto puis ajoutez les copeaux de parmesan et 2 olives par assiette.
- Servez sans attendre avec une bonne baguette.

Remarque:

A partir de PL-1963

