

Croques Roquette et Carpaccio

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST 16-20 tranches
- CARPACCIO DE BOEUF 16 à 20 tranches
- HUILE D'OLIVE
- PARMESAN EN COPEAUX
- PESTO VERT
- ROQUETTE (SALADE)
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Tartinez une face de chaque tranche de pain avec le pesto.
- Déposez 2 tranches de carpaccio sur une tranche de pain au pesto puis un peu de roquette ciselée et des copeaux de parmesan. Salez et poivrez. Refermez le croque avec une autre tranche de pain puis huilez les deux faces extérieures.
- Passez au grill pendant quelques minutes.
- Servez sans attendre.

