

## Carpaccio de Bœuf, Balsamique et Huile de Truffe

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- CARPACCIO DE BOEUF	400g
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- OEUF(S)	1 dur
- POMME(S) GOLDEN	1/2
- CITRON(S)	1 c à soupe
- ECHALOTE(S)	1 en option
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et essorez la salade.
- Emincez l'échalote (en option).
- Coupez la pomme en dés et arrosez-la de jus de citron. Réservez.
- Mélangez au fouet le vinaigre balsamique et les huiles. Salez et poivrez.
- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Coupez le parmesans en copeaux.
- Dans une grande assiette, répartissez les tranches de bœuf. Arrosez-les avec 1 à 2 c à soupe de vinaigrette.
- Dans un saladier, mélangez la salade avec la roquette, les pommes et le reste de vinaigrette.
- Déposez la salade aux pommes au centre des assiettes. Ajoutez les copeaux de parmesan, les pignons de pin, l'échalote émincée (en option) et ½ œuf dur. Salez et poivrez un peu.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez avec un bonne baguette aux graines.