

Carpaccio de Boeuf au Pesto Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------|
| - CARPACCIO DE BOEUF | 400g |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - OEUF(S) | 1 dur |
| - ECHALOTE(S) | 1 en option |
| - VINAIGRE DE VIN BLANC | 3 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 5 c à soupe |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - PESTO VERT | 6-8 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Nettoyez et essorez la salade.
- Emincez l'échalote (en option).
- Mélangez au fouet le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez.
- 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, l'œuf dur, l'échalote (en option) avec le reste de vinaigrette.
- Déposez la salade au centre des assiettes. Ajoutez les copeaux de parmesan et le pesto vert sur le pourtour. Salez et poivrez un peu.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain gris.