

Roulé de Carpaccio de Boeuf au Pesto et Parmesan

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - CARPACCIO DE BOEUF | 8 tranches |
| - PESTO VERT | 8 c à café |
| - PARMESAN RAPE | 4 c à café (ou en copeaux) |

Recette :

- Sur chaque tranche de carpaccio, étalez le pesto puis saupoudrez de parmesan.
- Roulez les tranches délicatement.
- Servez sans attendre bien frais.

