

Roulades Grillées de Carpaccio au Fromage et à la Tapenade

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CARPACCIO DE BOEUF	6-7 tranches
- PANCETTA (JAMBON)	6-7 tranches
- FROMAGE D'ABBAYE	100 - 125g
- TAPENADE OLIVES NOIRES	4 c à café
- ROQUETTE (SALADE)	
- SEL	peu
- POIVRE	

Recette:

- Talez les tranches de carpaccio côte à côte avec un petit recouvrement.
- Déposez ensuite la pancetta sur la viande.
- Nappez de tapenade une bande de 2 cm.
- Découpez des bâtonnets de fromage d'½ cm de côté et disposez-les l'un à côté des autres pour former une règle.
- Roulez délicatement la viande sur elle-même pour former un grand boudin.
- Découpez des tronçons de 1,5 à 2 cm de long. Salez un peu et poivrez.
- Faites-les snacker 15-20 secondes sur 2 faces dans une poêle beurrée.
- Servez sans attendre avec un peu de roquette en décoration.

