

## *Carpaccio de Boeuf et Crème de Pois-Chiche aux Truffes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| - CARPACCIO DE BOEUF               | 16 tranches                             |
| - CRÈME DE POIS-CHICHE À LA TRUFFE | 4 petites c à café (Délices du Lubéron) |
| - HUILE D'OLIVE                    | 4 c à café                              |
| - PARMESAN EN COPEAUX              |   |
| - ASSORTIMENT DE SALADES           |   |
| - VINAIGRETTE                      | qq gouttes (maison)                     |
| - SEL                              | un peu                                  |
| - POIVRE                           |   |

### **Recette:**

- Déposez dans chaque assiette, 4 ranches de carpaccio.
- Étalez une noisette de crème de pois-chiche à la truffe.
- Garnissez avec un peu de salade, quelques gouttes de vinaigrette maison et des copeaux de parmesan.
- Arrosez le tout d'huile d'olive.
- Salez un peu et poivrez.

