

## Carpaccio de Boeuf et Toasts au Chèvre

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carpaccio de Boeuf</li> <li>- Parmesan en Copeaux</li> <li>- Huile d'Olive</li> <li>- Olives Noires</li> <li>- Roquette (Salade)</li> <li>- Basilic</li> <li>- Carottes</li> <li>- Oeufs</li> <li>- Pain Grillé</li> <li>- Fromages de Chèvre</li> <li>- Miel</li> <li>- Sel</li> <li>- Poivre</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><i>pour 2</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>ou parmesan rapé</i></li> <li><i>ou basilic</i></li> <li><i>ou olivade</i></li> <li><i>un peu</i></li> <li><i>qq. feuille ciselées</i></li> <li><i>½ râpées</i></li> <li><i>1 dur</i></li> <li><i>2 tranches (grises)</i></li> <li><i>2 rondelles épaisses de bûche</i></li> <li><i>un peu</i></li> </ul> |
|--|--|

### Recette:

- Coupez le parmesan en copeaux.
- Dénoyautez les olives.
- Râpez la ½ carotte.
- Ecalez et coupez en rondelles l'œuf.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec le basilic ciselé. Salez et poivrez.
- Dans une grande assiette, répartissez les tranches de bœuf.
- Déposez alors les olives, la roquette, les rondelles d'œuf et les carottes râpées.
- Arrosez-les avec 1 à 2 c à soupe de vinaigrette.
- Déposez les copeaux de parmesan. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 220°.
- Grillez les tranches de pain au grille-pain.
- Déposez les tranches de chèvre sur les tranches de pain grillée. Poivrez.
- Enfournez 5 minutes. A la sortie du four, arrosez avec un filet de miel.
- Déposez ces toasts au centre des assiettes.
- Servez sans attendre avec une bonne baguette aux graines.

