

Carpaccio de Boeuf au Pesto de Roquette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CARPACCIO DE BOEUF	12-16 tranches
- BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE)	1 c à soupe
- PESTO VERT	3-4 c à café
- BASILIC	1/2c à café
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- ROQUETTE (SALADE)	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Grillez à sec les pignons de pin dans une poêle chaude.
- Dans un bol, mélangez la brousse avec le pesto, le basilic, les pignons de pin grillés, sel et poivre.
- Déposez la moitié des tranches de carpaccio sur le plan de travail en les juxtaposant un peu afin de former un tapis.
- Étalez sur le bord long le mélange au pesto. Déposez ensuite un peu de roquette puis arrosez avec un filet de crème balsamique.
- Roulez délicatement la viande sur la longueur en serrant le tout pour former un boudin.
- Coupez des tronçons de 3 cm et déposez-les sur une assiette.
- Saupoudrez de parmesan râpé et servez aussitôt.

