

Boules de Brousse Épicées en Carpaccio de Boeuf

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------------|----------------|
| - CARPACCIO DE BOEUF | 12-18 tranches |
| - BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE) | 2-3 c à soupe |
| - BASILIC | 1/3 c à soupe |
| - PIMENT DE CAYENNE | 2-3 pincées |
| - ROQUETTE (SALADE) | un peu |
| - PARMESAN RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Mélangez la brousse avec le basilic, le piment, sel et poivre.
- Ciselez très finement la roquette et introduisez-la également dans le fromage épicé.
- Étalez une tranche de carpaccio puis déposez au centre une noisette de brousse. Roulez la viande pour former une boule.
- Répétez l'opération avec les autres tranches.
- Au moment de servir, saupoudrez de parmesan râpé.

