



Carpaccio de bresaola

Ingédients

- 12 fines tranches de Bresaola
- 12 tomate cerise
- 150 g de roquette
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 60 g de parmesan
- Le jus de 2 citrons
- Sel, poivre

Préparation

- Laver et essorer la roquette.
- Disposer 3 tranches de bresaola par assiette.
- Ajouter la salade et les tomates coupées en deux.
- Parsemer de copeaux de parmesan.
- Assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.
- Saler et poivrer.