

Carpaccio de Porc à l'Orange

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	400g (filet mignon)
- ORANGE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CIBOULETTE	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	4
- CRÈME BALSAMIQUE	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le filet mignon en fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Disposez-les en spirale sur vos assiettes.
- Arrosez avec le jus d'½ orange. Tranchez 6 fines tranches du reste de l'orange que vous aurez pelé à vif. Déposez-les sur la viande.
- Agrémentez le tout de ciboulette ciselée, sel et poivrez. Ajoutez encore 1 c à soupe d'huile d'olive par assiette. Réservez au moins 30 minutes au frais.
- Au moment de servir, nappez d'un filet de crème balsamique et saupoudrez de parmesan râpé.

Remarque:

Accompagnez de salade verte et d'une baguette de pain.