

Carpaccio de Bœuf au Pesto Vert et Lamelles de Fêta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CARPACCIO DE BOEUF	400g
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- PESTO VERT	6-8 c à café
- FÊTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- PARMESAN RÂPÉ	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq de Nyons
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une grande assiette, répartissez les tranches de bœuf. Nappez avec un peu de pesto vert.
- Saupoudrez de parmesan râpé puis déposez quelques olives.
- Tranchez la fêta en lamelles. Poivrez-les généreusement. Répartissez-les sur le carpaccio.
- Arrosez-les avec 1 à 2 c à soupe d'huile d'olive.
- Accompagnez d'une salade verte.
- Servez sans attendre.