

Carpaccio de Boeuf aux Asperges

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- Carpaccio de Boeuf	pour 2
- Parmesan en Copeaux	ou parmesan rapé
- Échalotes	1
- Huile d'Olive	3 c à soupe
- Vinaigre Balsamique	1 c à soupe
- Persil	
- Asperges	12-16 pointes
- Oeufs	1
- Ciboulette	
- Olives Noires	ou olivade
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 9-10 minutes. Egouttez, poivrez-les et laissez refroidir.
- Faites cuire l'œufs 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Refroidissez puis égalez-le. Ecrasez-le ensuite à la fourchette, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez-le avec la ciboulette ciselée.
- Emincez l'échalote (en option).
- Coupez le parmesan en copeaux.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec le vinaigre balsamique et le persil ciselé.
- Dans une grande assiette, répartissez les tranches de bœuf.
- Répartissez alors les pointes sur la viande. Ajoutez les copeaux de parmesan, les œufs à la ciboulette, l'échalote émincée (en option). Décorez avec des olives noires.
- Arrosez-les avec 1 à 2 c à soupe de vinaigrette.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez avec une bonne baguette aux graines.