

Carpaccio de Boeuf et Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------|
| - Carpaccio de Boeuf | 2x |
| - Burrata | 1 |
| - Basilic | qq. feuilles |
| - Olives Noires | qq. de Nyons |
| - Huile d'Olive | |
| - Parmesan en Copeaux | |
| - Tomates Cerises | en option |
| - Baguettes | |
| - Sel | |
| - Poivre | |



Recette:

- Coupez le parmesan en copeaux.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec le basilic ciselé. Salez et poivrez.
- Dans une grande assiette, répartissez les tranches de bœuf.
- Répartissez alors les olives, les tomates cerises coupées en deux et les copeaux de parmesan.
- Arrosez-les avec 1 à 2 c à soupe de vinaigrette.
- Déposez enfin ½ burrata par assiette et poivrez.
- Servez sans attendre avec une bonne baguette aux graines.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.