

CARPACCIO FRAÎCHEMENT TRANCHÉ AU PESTO



INGRÉDIENTS

4 

- 300 g de filet de bœuf de bonne qualité
- 40 g de Pesto alla Genovese Bresc
- 1 dl d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 barquette de flocons de parmesan
- 100 g de pignons de pin grillés
- 100 g de roquette
- poivre et fleur de sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le filet de boeuf en tranches régulières et les poser entre 2 feuilles de film de boucher. Aplatir la viande jusqu'à l'épaisseur désirée. Prendre une assiette, y mettre un peu d'huile d'olive, du poivre et de la fleur de sel et y déposer la viande. Mariner avec le pesto et un peu d'huile d'olive. Garnir avec le fromage, la roquette et les pignons de pin.