

CARPACCIO DE BOEUF



Ingrédients :

- 400 g de bœuf (coupé très fin par le boucher)
- 4 c à s d'huile d'olive
- 3 c à s de jus de citron
- 1 c à s de graines de coriandre
- 1 c à s de baies roses
- 25 g de parmesan

Préparation :

- mélanger l'huile d'olive et le citron
- étaler les tranches de bœuf sur un plat
- les badigeonner avec l'huile d'olive et le citron
- ajouter les baies roses et le coriandre
- laisser mariner au moins 2 heures au réfrigérateur
- au moment servir ajouter le parmesan

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>