

RECETTE

CARPACCIO DE BŒUF

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de noix de gîte ou de ronde de gîte	5 cuillères à soupe de jus de citron vert ou jaune	3 cuillères à soupe d'huile d'olive	Sel poivre
---	--	-------------------------------------	------------

Préparation :

La découpe du carpaccio suppose d'avoir à disposition soit un couteau très fin soit une trancheuse électrique.

Une viande réfrigérée 1/2 h au freezer ou sortie du congélateur (attendre 20 minutes) sera plus facile à découper.

L'idéale est de répartir les fines tranches de bœuf dans chaque assiette individuelle.

Saler, poivrer et verser le filet d'huile d'olive et le jus de citron.

Réserver au frais.