

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.

Bon appétit Muriel et Nadia