

## **CARPACCIO DE BOEUF**

### **Ingrédients :**

- 250 gr de filet mignon de bœuf
- 125 ml d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic hachées
- 60 ml de balsamique au vin blanc
- 60 ml de câpres
- 2 oignons verts en rondelles
- 12 copeaux de parmesan
- Sel et poivre au goût

### **Méthode :**

- Mettre le filet mignon au congélateur pour 1h
- Trancher en fines tranches et déposer dans des assiettes
- Mélanger l'huile, le vinaigre, le basilic et les câpres
- Répartir la vinaigrette sur le bœuf
- Répartir les oignons verts sur le bœuf
- Répartir les copeaux de parmesan
- Mettre de la fleur de sel et du poivre
- Accompagner de croûtons