CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ AUX CÈPES

Carpaccio



4 personnes | 5 min | 2,8€/ PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 4 CàS d'Huile d'olive aux cèpes **(Réf : 178)**
- 320g de Tranches de carpaccio de boeuf
- Sel et Poivre Noir

PRÉPARATION

1. Etaler les tranches de viandes dans un plat en évitant qu'elles ne se recouvrent trop. Verser l'huile de cèpes que l'on étale bien avec une spatule en bois

2. Poivrer, recouvrir avec un film célophane et laisser mariner au frigidaire pendant au moins 4 heures

3. Sortir du frigidaire 30 minutes avant de servir, saler

4. Vous pourrez l'accompagner de roquette ou de purée aux cèpes