CARPACCIO DE CÈPES À L'HUILE AU CITRON

Carpaccio



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

INGRÉDIENTS

- 4 CàS d'Huile d'olive au citron **(Réf : 170)**
- 600g de Cèpes frais
- Sel et Poivre

PRÉPARATION

1. Laver les cèpes

2. Les couper en lamelles. Si possible couper en une seule tranche à la fois le chapeur et le pied

3. Disposer les tranches de cèpes sur le plat

4. Répartir sur les cèpes de l'huile au citron (utiliser le doigt pour contrôler la sortie d'huile de la bouteille). Ne pas baigner les cèpes dnas l'huile. Mettre une dizaine de gouttes par tranche de cèpe. Goûter et ajuster

5. Saler et Poivrer