

Carpaccio de boeuf



par COCO C.



Publié le 01 Juin 2026

Recette entrée

Niveau: facile

Préparation: 20min

Cuisson:

Personnes: 4

Ingrédients

- 500gr filet de boeuf finement tranché (mais pas trop fin non plus)
- 4 Cs d'une bonne huile d'olive
- 1 jus de citron fraîchement pressé
- basilic frais ciselé
- copeaux de parmesan
- poivre en grain écrasé au dernier moment

Préparation

- 1- Mélangez l'huile, le jus de citron, le sel et le poivre pour obtenir une marinade onctueuse et parfumée.
- 2- Nappez le fond d'un plat de ce mélange pour créer une fine couche savoureuse.
- 3- Répartissez harmonieusement les tranches de viande sur toute la surface du plat.
- 4- Arrosez avec le reste du mélange huile-citron en veillant à bien enrober chaque tranche.
- 5- Salez, poivrez, puis parsemez généreusement de basilic ciselé et de copeaux de parmesan.

6- Filmez le plat et mettez au frais environ 1/2 heure pour laisser les saveurs se développer pleinement.

