

CARPACCIO DE BOEUF À LA BAGNA CAUDA

CARPACCIO



INGRÉDIENTS

- 3 CàS de Bagna cauda (**Réf : 670**)
- 2 CàS de Crème fraîche liquide
- 2 CàS de Lait
- 360g de Fines tranches de boeuf
- 3 brins de Ciboulette



6 personnes



5 min



2,1€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Disposer les tranches de viande sur le plat ou sur les assiettes
2. Couper la ciboulette en petits morceaux
3. Avant de servir, faire réchauffer dans une poêle dans le fond de laquelle vous aurez mis un peu d'huile, la bagna cauda, la crème fraîche et le lait. Mélanger
4. Verser la bagna cauda tiède juste avant de servir et rajouter la ciboulette