

# CARPACCIO DE BOEUF AU PESTO

## CARPACCIO



### INGRÉDIENTS

- 150g de Fines tranches de boeuf
- 2 CàS de Pesto bio au basilic (Réf : 651)
- Copeaux de Parmesan
- 2 poignées de Roquette
- Poivre noir au goût
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)



6 personnes



5 min



1,3€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Disposer les tranches de boeuf dans un plat ou dans les assiettes
2. Diluer le pesto dans l'huile
3. Verser le pesto dilué sur le boeuf
4. Rajouter copeaux de parmesan et roquette
5. Poivrer à votre goût
6. Servir légèrement frais