BRESAOLA MARINÉE

Entrée

5 personnes | 40 min | 2,2€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 200g de Bresaola
- 3 CàS d'Huile d'olive au citron **(Réf : 170)**
- 3 pincées de Sel
- 3 pincées de Poivre noir
- 40g de Parmesan
- 30g de Roquette
- 2 cuillères à dessert
- Mostardel **(Réf : 200)**

PRÉPARATION

1. Poser les tranches de Bresaola sur une assiette
2. Dans un bol, mélanger huile d'olive au citron, mostardel, sel et poivre
3. Etaler le mélange sur la Bresaola
4. Couvrir la Bresaola d'un film plastique et la mettre au frigidaire au moins une demi heure (plus longtemps est encore meilleur)
5. La sortir du frigidaire et disposer des copeaux de parmesan
6. Ensuite disposer la roquette