



Baguette avec Carpaccio de boeuf, mozzarella et roquette

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g baguette
- 4 barquettes de Carpaccio de boeuf
- 320g mozzarella
- 4 poignée de roquette
- 12EL chutney de framboise

Préparation

1. Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur et enduire la base d'une fine couche de Chutney aux framboises.
2. Essuyer la mozzarella, et la couper en tranches et la déposer sur le pain.
3. Recouvrir avec les tranches de Carpaccio de bœuf et les écailles de Parmesan présentes dans l'emballage.
4. Assaisonner avec le reste de Chutney de framboise.
5. Garnir avec la roquette et refermer la baguette.
6. Couper en deux et servir.