



## Bruschette avec carpaccio de bœuf, figues et fromage Zincarlin

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Carpaccio de bœuf
- 600g tranches de pain de ménage
- 4 figues
- 4 fromage Zincarlin vieilli
- 4 quelques branches de ciboulette
- 4 huile d'olive vierge extra
- 4 poivre

### Préparation

1. Laver les figues et les couper en petites tranches.
2. Couper les tranches de pain en deux de façon à obtenir 8 bruschette plus petites.
3. Garnir chaque bruschetta de 2 tranches de Carpaccio de boeuf et des copeaux de Grana Padano de la barquette, de quelques tranches de figues et quelques miettes de Zincarlin.
4. Assaisonner chaque bruschetta avec la ciboulette ciselée finement, un filet d'huile d'olive, du poivre moulu et servir.