



Carpaccio de bœuf avec crudités à la menthe

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Carpaccio de bœuf
- 8 radis
- 4 oignon ou oignons snack
- 8 mini-courgettes nouvelles
- 4 petites carottes nouvelles
- 4 petit oignon rouge
- 2 long piment rouge
- 2 touffe de menthe
- à v. huile d'olive extra vierge
- 2 citrons verts ou un citron
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Éplucher les carottes, laver tous les légumes, les parer et les couper en fines tranches.
2. Laver et sécher les feuilles de menthe.
3. Presser le citron vert ou le citron et mélanger le jus avec une cuillère à café de sel, un peu de poivre et 100 ml d'huile d'olive extra vierge.
4. Disposer le carpaccio sur de longues planches à découper, en l'alternant avec les légumes, assaisonner avec la citronette et servir.
5. Conserver les feuilles de radis les plus tendres et les faire tremper dans de l'eau et de la glace, puis les ajouter au carpaccio de bœuf pour une belle note fraîche et épicée. Si vous voulez que le piment soit moins épicé, retirez les graines avant de le couper en tranches.