



## Carpaccio de boeuf avec huile à l'orange et pistaches

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

- 4 orange
- 16EL huile d'olive
- 4 barquettes de Carpaccio de boeuf
- 40g pistaches hachées
- 200g fromage frais p. ex. fromage frais de chèvre
- à v. sel

### Préparation

1. Râper fin le zeste de l'orange puis le mélanger à l'huile d'olive et relever de sel.
2. Dresser le Carpaccio de boeuf et arroser d'huile à l'orange et parsemer de pistaches.
3. Servir avec le fromage frais.