



Sandwich avec fromage aux herbes, carpaccio de bœuf et poivrons grillés

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Carpaccio di Manzo
- à v. poivron jaune
- 120g salade mêlée
- 100g fromage à tartiner aux herbes
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Laver le poivron et le faire griller dans une poêle en le retournant plusieurs fois jusqu'à ce que toute la peau soit noircie.
2. Mettre dans un sac en papier, fermer bien et laisser refroidir.
3. Retirer la peau, le pétiole, les graines et les filaments internes du poivron, couper en lamelles et assaisonner avec une pincée de sel.
4. Couper les sandwiches en deux et tartiner la base avec le fromage aux herbes.
5. Remplir chaque sandwich d'un paquet de carpaccio de bœuf en alternant les tranches avec les lamelles de poivron.
6. Garnir de quelques feuilles de salade et compléter avec un filet d'huile d'olive extra vierge et du poivre moulu.
7. Fermer les sandwiches et servir.