



Champignon idée

Le Champignon de Paris, le légume qui a tout bon.

Les recettes de Sofia

Carpaccio de Bœuf et champignons



Ingrédients

- 400 g de gros champignons de Paris frais
- 400 g de filet de bœuf (coupé très finement par votre boucher)
- 200 g de parmesan en copeaux
- 1 bouquet de basilic
- ½ citron jaune pressé
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge
- Sel
- Poivre

Préparation

Étalez les tranches de bœuf dans un grand plat.
Mélangez l'huile, sel et poivre et versez sur les tranches.
Parsemez de câpres et de feuilles de basilic.
Laissez mariner au frais au moins 1 heure.
Brossez, rincez, essuyez et émincez les champignons de Paris, les étaler.
Au moment de servir saupoudrez de parmesan.



4 pers.



Préparation : 15 min

Retrouvez toutes les idées recettes sur www.champignonidee.fr

