

Crottin de Chavignol sur Carpaccio



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Ingrédients

FROMAGE : Crottin de [Chavignol](#) fermiers secs (2)

24 fines tranches crues « Carpaccio » de rumsteak

4 échalotes émincées

fines herbes émincées

jus de citron

huile d'olive

sel, poivre



Préparation

Dans une grande assiette, disposer à plat 6 tranches de rumsteak crues afin d'en couvrir le fond.

Saler, poivrer.

Recouvrir légèrement la surface de la viande avec de l'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron.

Parsemer d'échalote et de ciboulettes émincées.

Râper un demi-crottin de Chavignol sec au-dessus de l'assiette en réalisant des copeaux (avec un couteau économe).

Laisser la viande s'imprégner durant 5 minutes et servir aussitôt.