Carpaccio de panais

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrediënten

4 paquets de carpaccio de bœuf
1 panais
1 sachet roquette
1 tasse copeaux de parmesan
huile d'olive
sel et poivre

Bereidingswijze

1. **Épluchez le panais et coupez-le en très fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau tranchant.**
2. **Dans quatre assiettes, alternez les tranches de bœuf et de panais.**
3. **Assaisonnez de poivre et sel. Décorez de roquette et de copeaux de parmesan et arrosez d'huile d'olive.**