



Carpaccio de panais

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

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

Méthode de préparation

- 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.