



Collations

Roulades de carpaccio

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de carpaccio de boeuf
20 grammes de pignons de pin (rôtis)
20 grammes de copeaux de parmesan
brin ciboulette (quelques)
poignée rucola
1 concombre
1 cuillère à soupe de pesto vert
2 cuillères à soupe de mayonnaise
vinaigre balsamique
poivre
sel

Méthode de préparation

Avec un éplucheur (économique) faites de longs rubans de concombre que vous égouttez sur du papier de cuisine.

Mélangez le pesto avec la mayonnaise. Couvrez aux $\frac{3}{4}$ chaque ruban de concombre avec du carpaccio. Retournez les et tartinez l'autre côté avec un peu de pesto-mayonnaise. Répartissez dessus la roquette, un peu de parmesan râpé et les pignons de pin. Salez et poivrez.

Enroulez et fixez les roulades avec un brin de ciboulette. Redressez-les et aspergez avec un peu de crème de vinaigre balsamique.

Ustensiles de cuisine

Un éplucheur

