

Carpaccio de champignons

Pour deux personnes

4 champignons de Paris gros et fermes

6 tranches fines de Bresaola

½ sachet de mâche Bonduelle

Epluchez les champignons de Paris et coupez le pied. Avec une mandoline, taillez les champignons en fines lamelles et étalez-les en trois bandes sur deux grandes assiettes. Bordez les champignons de jolis bouquets de mâche puis parsemez de tranches bresaola, froissées comme une pivoine.

Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les graines de soja. Nappez le carpaccio de champignons et saupoudrez d'un voile de fleur de sel et du poivre mignonette fraîchement moulu.



- 08 bis -

de Paris et de mâche

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillerée à soupe rase de graines de soja

Fleur de sel et poivre mignonette

- 09 bis -