Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio di cavolfiore, rucola e noci (Carpaccio de chou-fleur, roquette et noix)

Ingrédients

Préparation

Laver le chou-fleur et le couper en tranches très fines. Disposer les tranches sur chaque assiette.

Laver et découper la roquette en feuilles de 3-4 cm.
Emincer les cerneaux de noix.

Préparer une petite sauce en fouettant l'huile d'olive avec le jus du citron, fleur de sel et poivre, bien émulsionner.

Sur chaque assiette, disposer la roquette, les cerneaux de noix et la sauce citron-huile d'olive.

Notes :