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

Carpaccio di funghi

Ingrédients

-300 g de champignons 'portobello', -300 g de pousses d'épinard, -1 Unité citron, -qs càs d' huile d'olive fruitée, -150 g de parmesan 24 mois,

Préparation

Laver les jeunes pousses d'épinards et enlever éventuellement les petites tiges à la base des feuilles. Les disposer sur chaque assiette en `tapis`.
Couper (idéalement à l'aide d'une trancheuse ménagère, sinon avec un couteau bien aiguisé) les chapeaux des 4 portobellos, "horizontalement", de manière avoir de belles tranches fines et rondes.
Disposer les tranches ainsi obtenues sur les jeunes feuilles d'épinard. Saler, poivrer, asperger de jus de citron et d'huile d'olive et parsemer de quelques copeaux de parmesan.

Commentaires

Cette recette se fait au dernier moment!

Notes :