

## Carpaccio de boeuf (Huile basilic)



### Ingrédients

400 g de boeuf (coupé très fin par le boucher)  
4 cuillères à soupe de Spécialité huile d'olive au basilic frais  
1 bouquet de ciboulette  
1 citron  
30 g de parmesan râpé  
1 poignée de baies roses  
1 poignée de graines de coriandre  
1 oignon nouveau

### Pas à Pas

#### 1.Etape 1

2.Étaler les tranches de boeuf sur un plat (sans qu'elles se chevauchent).

#### 3.Etape 2

4.Verser la spécialité d'huile d'olive au basilic frais sur la viande.

#### 5.Etape 3

6.Ajouter les baies roses, les graines de coriandre et l'oignon haché finement.

#### 7.Etape 4

8.Et saupoudrer de parmesan.

#### 9.Etape 5

10.Laisser mariner au moins 2 heures.

#### 11.Etape 6

12.Au moment de servir, ajouter la ciboulette finement ciselée.