



Carpaccio de légumes

Saison : printemps-été

Ingrédients (4 personnes)

400g légumes au choix : concombre, courgette, fenouil, céleri en branches, radis
100g champignons de Paris
50g parmesan
1 citron
4cs huile d'olive
quelques feuilles de basilic
sel, poivre

Préparation

- Laver les légumes, peler le concombre et si nécessaire les courgettes, puis les couper en rondelles aussi fines que possible
- Disposer les tranches fines de légumes en rosace sur un grand plat, sauf les champignons
- Laver le basilic et le ciseler, puis le disposer sur les légumes
- Répartir ensuite les lamelles de champignons sur les autres légumes, saler poivrer
- Mélanger l'huile d'olive et 3cs jus de citron, répartir cette sauce sur les légumes et laisser reposer 30 minutes
- Faire des lamelles de parmesan à l'aide d'un couteau économe, et les semer sur les légumes au moment de servir