

Carpaccio de légumes

4 personnes

Ingrédients

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 au couteau ou à la mandoline
- 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 de 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