

CARPACCIO DE CHOU FLEUR

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** Sans cuisson
- **Temps de dressage :** 5 min



Ingrédients pour 4 personnes

- **1 chou-fleur**
- **4 cuil. à soupe d'huile d'olive**
- **1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc**
- **1 cuil. à soupe de baies roses concassées**
- **quelques feuilles de basilic**
- **sel, poivre.**

Etapas de préparation

1. Détaillez le chou-fleur en fleurettes et émincez chacune d'entre elles en très fines tranches à l'aide d'une mandoline.
2. Disposez les tranches de chou-fleur sur un plat.
3. Arrosez d'huile d'olive, et du vinaigre balsamique, parsemez de quelques feuilles de basilic, de baies roses, de sel et de poivre.

