

Carpaccio végétarien

aux légumes d'été *et parmesan*



4 personnes

- ½ concombre
- 1 courgette
- 12 radis
- 4 tomates grappe (ou tomates cerises)
- 100 g de copeaux de parmesan
- 1 branche de basilic frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique

Lave et sèche les légumes. Émince-les finement en rondelles ou en lamelles. Les répartir harmonieusement sur de grandes assiettes plates. Arrose d'un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Sale, poivre. Parsème de copeaux de parmesan et de basilic ciselé.

Astuce: Pour amplifier l'accent italien de ce carpaccio, ajouter un peu de fenouil cru émincé et des câpres.