



# Carpaccio de panais



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 paquets de carpaccio de bœuf  
1 panais  
1 sachet roquette  
1 tasse copeaux de parmesan  
huile d'olive  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Épluchez le panais et coupez-le en très fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau tranchant.
- 2.** Dans quatre assiettes, alternez les tranches de bœuf et de panais.
- 3.** Assaisonnez de poivre et sel. Décorez de roquette et de copeaux de parmesan et arrosez d'huile d'olive.