

## Bouchées de carpaccio à la tapenade



Préparation : 20 mn

Les ingrédients :

200 g de carpaccio de bœuf  
1/2 gousse d'ail  
1 bouquet de basilic  
Des copeaux de parmesan  
150 g d'olives noires dénoyautées  
1 c à s de câpres  
1 filet d'anchois  
10 cl d'huile  
Poivre

Dans un mixer mettre les olives avec l'ail, le filet d'anchois et les câpres. Mixer par à-coups puis verser l'huile d'olive en continuant à mixer. La pâte doit être grumeleuse surtout pas trop lisse.

Répartir cette tapenade sur les tranches de carpaccio, rouler les tranches et déposer chaque rouleau dans une cuillère de présentation chacune garnie d'une feuille de basilic. Répartir les copeaux de parmesan sur les rouleaux et servir rapidement.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>