Carpaccio végétarien aux légumes d'été et parmesan

Recette : Anne Guillot-Kipman - Interfel

Photo : © En Selle Gisèle/EH-EM/Interfel

Ingrédients pour 4 personnes

- ½ concombre
- 1 courgette
- 12 radis
- 4 tomates grappe (ou assortiment tomates cerise de couleur)
- 1 branche de basilic frais
- 100 g de copeaux de parmesan*
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Préparation

1. Laver et lécher les légumes. Les émincer finement (rondelles ou lamelles).
2. Les répartir harmonieusement sur de grandes assiettes plates.
3. Arroser d'un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Saler poivrer.
4. Parsemer de copeaux de parmesan et de basilic cise