



Carpaccio de boeuf à l'huile de chanvre et sa salade de roquette

02/08/2016 à 11h20

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 5 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 6 carpaccios pré-coupés
- 300 g de roquette
- 1 crottin de chèvre très sec
- 10 cuillères à soupe d'huile de chanvre
- 1 citron
- Sel, poivre

Préparation :

- Démoulez les carpaccios sur des assiettes, assaisonnez d'huile de chanvre, citron, sel, poivre du moulin;
- Assaisonnez la roquette avec les mêmes éléments;
- Parsemez de copeaux de chèvre sec.