



# Carpaccio sur toast



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 tranches de ciabattas

2 bulbes de burrata (ou de mozzarella)

200 grammes de carpaccio de bœuf (fines tranches de bœuf, éventuellement remplacées par de la bresaola)

80 grammes de pecorinos (râpé)

1 bouquet roquette

poivre noir du moulin

fleur de sel

huile d'olive

vinaigre balsamique

1 poignée de câpres

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez la ciabatta en deux dans la longueur et recoupez chaque moitié en deux. Toastez les morceaux de ciabatta.
- 2.** Coupez la burrata ou la mozzarella en rondelles et garnissez-en les toasts. Ajoutez le carpaccio ou la bresaola. Parsemez de pecorino et garnissez de roquette. Assaisonnez généreusement de poivre noir du moulin et de fleur de sel.
- 3.** Arrosez le tout d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Garnissez de câpres