Carpaccio au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

1/2	poivre du Chili
200 g	onglet de bœuf
1/2	jus de pamplemousse
10 g	huile d’olive
	sel, poivre noir
	poivre fraîchement moulu
	feuilles de céleri
70 g	fromage Džiugas Delicate affiné 24 mois râpé
5 g	oignons nouveaux

Préparation

Saupoudrez la viande crue très finement coupée avec le poivre, le sel, les feuilles de céleri hachées et le poivre du Chili. Pressez le jus de pamplemousse, ajoutez l’huile d’olive, saupoudrez avec les oignons nouveaux et râpez le fromage Džiugas 24 mois.

Onglet de bœuf 200 g (très finement coupé)

Bon appétit !