

CARPACCIO DE LEGUMES

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 carotte
- ½ céleri boule
- 5 champignons de paris
- Basilic
- Ail
- Huile d'olive
- Jus de citron



PREPARATION DE LA MARINADE

- Hacher l'ail très finement et ciseler le basilic
- Ajouter le jus de citron puis le sel et le poivre
- Ajouter l'huile d'olive
- Gouter et rectifier l'assaisonnement

PREPARATION DES LEGUMES

- Eplucher et couper finement la carotte, cuire 1min dans l'eau bouillante et salée
- Faire de même avec le céleri boule
- Eplucher les champignons, les couper en deux puis en fines lamelles
- Laver l'aubergine, la couper en deux et couper de fines lamelles

PREPARATION DU CARPACCIO

- Dans un saladier, mélanger tous les légumes et y ajouter la marinade
- Préparer au moins 2h avant de servir afin que tous les légumes soient imbibés
- Mélanger régulièrement pour que les légumes marinent uniformément
- Egoutter les légumes et servir bien frais
- NB : il est possible de conserver le surplus de marinade pour une autre utilisation (cuisson de poisson, vinaigrette...)