# Carpaccio fraîchement tranché au pesto

## Ingrédients

4

- 300 g de filet de bœuf de bonne qualité
- 40 g de Pesto alla Genovese Bresc
- 1 dl d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 barquette de flocons de parmesan
- 100 g de pignons de pin grillés
- 100 g de roquette
- poivre et fleur de sel

## Méthode de préparation

Couper le filet de boeuf en tranches régulières et les poser entre 2 feuilles de film de boucher. Aplatir la viande jusqu'à l'épaisseur désirée. Prendre une assiette, y mettre un peu d'huile d'olive, du poivre et de la fleur de sel et y déposer la viande. Mariner avec le pesto et un peu d'huile d'olive. Garnir avec le fromage, la roquette et les pignons de pin.

## Produits Bresc utilisés

Bresc Pesto alla Genovese 450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000