

Le carpaccio de cèpes de Bordeaux frais

Cette recette nous vient de Toscane

Lorsque l'automne est à la porte et que les cèpes de Bordeaux sont au rendez-vous, rien n'est aussi délicieux que d'en choisir les plus frais et de les apprêter en carpaccio.

Choisir les plus beaux exemplaires, si possible petits à moyens.

Bien enlever les parties terreuses et les brosser.

Pas de lavage à l'eau.

Coupez-les en lames fines verticalement, chapeau et pied sans les séparer.

Disposez-les sur une grande assiette plate.

Saler et poivrer. Un long filet d'huile d'olives pressée à froid accompagné de quelques gouttes de citron se marieront harmonieusement.

Romarin, persil ou marjolaine ajouteront une touche méridionale à vos cèpes.

Quelques fines tranches de pain grillé que vous frotterez avec une gousse d'ail compléteront ce délicieux carpaccio.

