



Bresaola aux pissenlits

Ingrédients pour 4 personnes

- **200g de Bresaola**
- **60g de copeaux de parmesan**
- **100g de pissenlits**
- **100g de champignons de Paris**
- **½ jus de citron**
- **4 càc d'huile d'olive fruitée**
- **Poivre**
- **Vinaigre balsamique**

Préparation

1. Laver et essorer les pissenlits.
2. Tailler les champignons de Paris en lamelles.
3. Disposer la bresaola sur 4 assiettes.
4. Répartir les pissenlits, les champignons et les copeaux de parmesan.
5. Arroser de jus de citron, d'huile d'olive et de quelques traits de vinaigre balsamique. Poivrer selon le goût et servir sans attendre.