

## CARPACCIO DE CHAMPIGNONS DE PARIS AUX NOISETTES



### Ingrédients

- 4 gros champignons de Paris
- [Huile d'Olive Vierge Extra Délicate Tramier](#)
- Vinaigre de vin rouge
- 100 g de roquette
- 150 g de Parmesan Reggiano
- Des zestes de citron vert
- 100 g de noisettes concassées
- Sel
- Une tranche de jambon de Parme

### Préparation

Lavez puis découpez les champignons en tranches fines. Faites-les sauter à la poêle pendant 20 secondes. Disposez joliment les tranches de champignons dans un plat. Arrosez-les harmonieusement d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre. Saler.

Laissez reposer une dizaine de minutes. Parsemez de feuilles de roquette lavées préalablement, de lamelles de Parmesan, de zestes de citron vert et de noisettes. Dégustez avec une tranche de jambon.

• 4

pers.

• 15 Mi

n.

• 20

Secon

des .

**Regardez notre vidéo sur la dégustation de  
l'huile d'olive Délicate Tramier**

Voir la vidéo [Dégustation d'huile d'olive entre  
amis](#)

Voir notre article sur les [huiles d'olive  
monovariétales Délicate et Fruitée](#)