

Carpaccio de champignons de Paris aux noisettes

C'est en goûtant la nouvelle huile d'olive Délicate Tramier lors de la dégustation conviviale avec une oléologue que le Chef Dominique Frérard a eu l'idée de nous proposer cette recette raffinée, facile à réaliser avec des ingrédients simples et bons mais qui fait son petit effet.

- 4 pers.
- 15 Min.
- 20 Secondes.

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.

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](#)