

# les recettes d'Alice

## Carpaccio de pêches au Bresse bleu



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 secondes



facile

### Ingrédients

150 gr de Bresse bleu

2 c à s d'huile

3 pêches

1 c à s de vinaigre de cidre

1 petit concombre

1 c à s de pistache nature

1 citron vert

### Matériel nécessaire

1 économe à peau fine

1 presse citron

### Préparation et réalisation

1- Plonger les pêches 20 sec dans de l'eau bouillante pour les peler ou épluchez-les avec un économe à peau fine. Retirer le noyau et détailler les demi pêches en fines tranches.

2- Eplucher le concombre et le tailler en fines rondelles.

3- Oter la croûte du fromage et le tailler en tranches minces. Concasser les pistaches.

4- Disposer dans les assiettes en les alternant les tranches de pêche, le concombre et le Bresse bleu.

5- Mélanger le jus de citron, l'huile et le vinaigre, assaisonner et arroser le carpaccio de sauce. Parsemer de pistaches.

### Conseils et astuces

Préparer les assiettes à l'avance le carpaccio n'en sera que meilleur.

Alice Délice

