

## Bouilli en carpaccio

Mettre le bouilli cuit et refroidi env. 30 min. au congélateur. Couper à la trancheuse en tranches très fines. Disposer sur les assiettes.

Napper d'une sauce vinaigrette

<i>3 cs de vinaigre balsamique 1 ½ cs de vinaigre de vin rouge 5 cs d'huile d'olive 2 cs de bouillon de viande</i>	<i>Mélanger</i>
<i>10 olives dénoyautées La chair de 2-3 tomates 1 petite échalote hachée Sel poivre</i>	<i>Ajouter</i>