



Carpaccio de Comté et tomate, garniture de poivron rouge grillé

- Détailler un morceau de **Comté fruité** en fines lamelles.
- Découper de grosses tomates en très fines tranches, enlever les parties dures et les pépins.
- Couper en très petits cubes un poivron rouge grillé et mariné.
- Mélanger les petits cubes à du basilic haché.
- Disposer dans une boîte hermétique les tranches de fromage et de tomate en alternance.
- Poivrer et saler légèrement chaque tranche de tomate.
- Rafraîchir d'un trait de citron.
- Ajouter un filet d'huile d'olive.
- Parsemer le mélange poivron basilic par-dessus.
- Obturer la boîte en attente du départ.

