



# Carpaccio de bouilli à la vinaigrette au thym citron



La différence est là.

 Durée totale: 20 min

 Temps actif: 20 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g** bouilli d'épaule de bœuf suisse du jour précédent
- 1** petit oignon rouge
- 1** poivron rouge
- 1** petite courgette
- persil
- ciboulette
- thym citron
- 1 dl** bouillon de veau
- 2 cs** jus de citron
- 4 cs** huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

## Valeurs nutritives

1 portion (sans pain) contient env.:

- 253** kcal
- 22 g** de protéines
- 5 g** de glucides
- 16 g** de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

**Une exploitation d'élevage de bovins compte en moyenne 45 animaux.**

En Suisse, la plupart des exploitations sont familiales. Comme celle de la famille Meister de notre portrait.

## Préparation

**1** Peler et hacher très finement l'oignon. Laver et hacher très finement le poivron et la courgette. Hacher finement les herbes, en quantités à bien plaisir. Mettre le tout dans un bol, ajouter le bouillon, le jus de citron et l'huile d'olive, saler et poivrer. Bien mélanger.

**2** Couper le bouilli en très fines tranches (le cas échéant avec une trancheuse), dresser dans un plat, arroser de vinaigrette.

Accompagner de pain grillé.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.