



Ambiance Créole

Type de plat : Entrée

Produit recommandé : Carpaccio tranches rondes 100g Socopa

Temps de préparation : 10 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 0.500 kg de Carpaccio tranches rondes (100g) Socopa
- 0.006 kg de sauce soja
- 0.042 kg de miel
- 0.020 kg de confiture d'oranges
- 0.001 kg de gingembre en poudre
- 0.012 kg d'échalotes
- 0.076 kg d'huile de colza
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Zestes d'orange confits

Préparation : Dans un verre blender, déposer la sauce soja, le miel, la confiture d'oranges, le gingembre en poudre, les échalotes et l'huile de colza. Mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement. Déposer la marinade au pinceau sur le carpaccio dressé. Déposer quelques zestes d'orange confits sur le carpaccio. Une partie de la marinade peut-être déposée sous la viande afin que les saveurs s'incorporent plus rapidement.

**Quantité pour
1 personne :** 50g de carpaccio, 10g de marinade.

Astuce du chef : Vous pouvez éventuellement accompagner d'un riz blanc (cuisson créole).

