



Rémoulade de courgettes et boeuf

Type de plat : Entrée

Produit recommandé : Caviar de boeuf 400g Socopa

Temps de préparation : 20 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 0.500 kg de Caviar de boeuf (400g) Socopa
- 0.400 kg de courgettes
- 0.070 kg de mayonnaise
- 0.030 kg de moutarde mi-forte
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Râper les courgettes avec la peau dans un saladier. Rajouter la mayonnaise, la moutarde et mélanger. Rectifier l'assaisonnement. Mélanger le caviar de boeuf avec la rémoulade. Laisser reposer quelques minutes afin que les saveurs se lient. Dresser sur le support de votre choix avec un emporte-pièce.

**Quantité pour
1 personne :** 50g de viande, 35g de garniture.

Astuce du chef : Vous pouvez travailler le céleri-rave en remplacement de la courgette. Vous pouvez rajouter une épice ou changer la moutarde suivant les régions.

