



Retour de pêche

Type de plat : Entrée

Produit recommandé : Carpaccio tranches rondes 100g Socopa

Temps de préparation : 12 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 0.500 kg de Carpaccio tranches rondes (100g) Socopa
- 0.200 kg de salicornes au vinaigre
- 0.300 kg de moules décortiquées en saumure
- 0.020 kg d'échalotes
- 0.100 kg d'huile de tournesol
- 0.030 kg de vinaigre balsamique
- 0.008 kg de fleur de sel

Préparation : Dans un verre blender, mélanger les échalotes épluchées et coupées grossièrement, l'huile de tournesol, le vinaigre balsamique et la fleur de sel. Mixer 20 secondes. Déposer la marinade au pinceau sur le carpaccio dressé. Une partie de la marinade peut-être déposée sous la viande afin que les saveurs s'incorporent plus rapidement. Égoutter les salicornes et les moules en passoire. Couper les salicornes en bâtons de 1 cm. Disposer des salicornes et moules sur le carpaccio.

Quantité pour 1 personne : 50g de carpaccio, 10g de marinade
Visuel assiette : 18g de moule émincée, 12g de salicorne en bâtonnet

Astuce du chef : Accompagner de moules fraîches cuites et de salicornes fraîches poêlées au beurre. Vous pouvez éventuellement proposer une salade de haricots verts à l'échalote.

