



Retour du potager

Type de plat : Plat principal

Produit recommandé : Carpaccio grandes tranches 400g Socopa

Temps de préparation : 13 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :

- 1.000 kg de Carpaccio grandes tranches (400g) Socopa
- 0.112 kg d'huile de colza
- 0.034 kg de vinaigre de vin
- 0.012 kg d'échalotes
- 0.003 kg de ciboulette
- 0.001 kg d'épices du potager (terre exotique)
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Dans un verre blender, déposer l'huile de colza, le vinaigre de vin, les échalotes épluchées coupées grossièrement, la ciboulette et les épices du potager.
Mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement.
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.

**Quantité pour
1 personne :** 100g de carpaccio, 20g de marinade.

Astuce du chef : Vous pouvez accompagner d'un tian de légumes (tomates, courgettes, aubergines).

