Secret d'antan

Type de plat : Plat principal

Produit recommandé : Carpaccio grandes tranches 400g Socopa

Temps de préparation : 10 min

Nombre de personnes : 10

Ingrédients :
- 1.000 kg de Carpaccio grandes tranches (400g) Socopa
- 0.050 kg de moutarde à l'ancienne
- 0.001 kg de poudre de paprika
- 0.042 kg d'oignon rouge
- 0.098 kg d'huile de sésame
- 0.001 kg de thym
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation : Dans un verre blender, déposer la moutarde à l'ancienne, la poudre de paprika, l'oignon rouge, l'huile de sésame, et le thym.
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 de frites « Pont Neuf » et d'une salade de mesclun.