



## Retour de Pêche



 10 personnes  12 minutes

---

### Astuce

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

### Ingrédients

- 500 g de Carpaccio tranches rondes Socopa
- 200 g de salicornes au vinaigre
- 300 g de moules décortiquées en saumure
- 1 échalote
- 100 g d'huile de tournesol
- 30 g de vinaigre balsamique
- 8 g de fleur de sel

### Produit associé

Steak Haché Chrono 15% MG 150g x8

### 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.