



Ambiance Créole



 10 personnes  10 minutes

Astuce

Vous pouvez éventuellement accompagner d'un riz blanc (cuisson créole).

Ingrédients

- 500 g de Carpaccio tranches rondes Socopa
- 10 ml de sauce soja
- 42 g de miel
- 20 g de confiture d'oranges
- 1 g de gingembre en poudre
- ½ échalotes
- 75 ml d'huile de colza
- Sel fin
- Poivre du moulin
- Zestes d'orange confits

Préparation

Dans un verre blender, déposer la sauce soja, le miel, la confiture d'oranges, le gingembre en poudre, les échalotes et l'huile de colza. Mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement. Déposer la marinade au pinceau sur le carpaccio dressé. Déposer quelques zestes d'orange confits sur le carpaccio. Une partie de la marinade peut-être déposée sous la viande afin que les saveurs s'incorporent plus rapidement.