



Carpaccio Secret d'Antan



 10 personnes  10 minutes

Astuce

Vous pouvez accompagner de frites « Pont Neuf » et d'une salade de mesclun.

Ingrédients

- 1 kg de Carpaccio Socopa
- 50 g de moutarde à l'ancienne
- 1 g de poudre de paprika
- ½ oignon rouge
- 10 cl d'huile de sésame
- 1 g de thym
- Sel fin
- Poivre du moulin

Produit associé

Steak haché Chrono 15% MG 170g x8

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.