CARPACCIO TROPICAL

Un voyage sous les Tropiques loin des standards, le jeu d'équilibre des saveurs sucrées et salées.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 240g carpaccio de filet de boeuf
- 12 Artichauts "Rustichelli" à l'Huile de Tournesol
- 60g brunoise de mangue
- Gouttes de Piments Rouges Aigre-Doux
- écorces de citron
- tortillas
- Cuba Nueva
- Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil
- Condiment de L'Huile Aux Citrons

MÉTHODE

- Disposer le carpaccio assaisonné de cuba nueva, d'huile de citron et de flocons de sel sur le fond de l'assiette.
- Ajouter les artichauts rustichelli, piments rouges, brunoise de mangue, écorces de citron, tortillas en petits morceaux et décorer avec des fleurs et des jeunes pousses.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Artichauts "Rustichelli" à l'Huile de Tournesol



Gouttes de Piments Rouges Aigre-Doux



Cuba Nueva



Flocons de Sel de Mer - Séchés Au Soleil



Condiment de L'Huile Aux Citrons