FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Carpaccio de bœuf

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Carpaccio de bœuf surgelé	~
0.05	Graine de sésame au wasabi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0159311
PM	Huile végétale pour friture Excellence en bidon 7,5 L BORGES	0173471
0.15	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.05	Vinaigre de pomme BIO en bouteille 250 ml AMEA	0194015

Étapes de préparation

1. Préparer l'ensemble des ingrédients de l'assaisonnement des carpaccios de
2. Préparer les carottes en les nettoyants et en les taillant en fine julienne. Réserver.
3. Dresser les carpaccios dans de grandes assiettes bien plates. Ajouter les assaisonnements : Huile de sésame et vinaigre de pomme. Saler et poivrer.
4. Faire frire la julienne de carotte. Dès la fin de la cuisson, les égoutter et les dégraisser dans un plat muni d'un papier absorbant. Les assaisonner.
5. Disposer en petits tas sur les carpaccios et finir en saupoudrant de graines de sésame au wasabi. Servir immédiatement.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux vin rouge AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU LA PETITE BORIE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation