



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
216555	Carpaccio de bœuf tranché minut' VBF 70 g Charal	250 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	90 Gramme
63986	Courgettes grillées 1 kg	100 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	110 Gramme
	Bouillon de boeuf	80 Gramme
	Citronnelle	PM
	Agar agar	30 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Faire suer la brunoise provençale. Assaisonner et presser légèrement. Réaliser un bouillon de boeuf parfumé à la citronnelle façon pot au feu. Cuire une tranche de carpaccio sur deux dans le bouillon façon fondue coréenne
- 2 En parallèle, réaliser des billes de bouillon pot au feu avec de l'agar agar. Réaliser le montage en mille-feuille : surperposer en couches successives les tranches de carpaccio de boeuf crues et cuites, la brunoise provençale, les courgettes grillées et les tomates confites. Détailler
- 3 Faire prendre au congélateur. Tailler des cubes réguliers et placer la bille de bouillon sur le dessus