CARPACCIO D'ESPADON AVEC MESCLUN, CHUTNEY MANGUE ET POIVRE ROSE ET FRUITS ROUGES FRAIS – DÉCORER AVEC DE LA MENTHE



Ingrédients Menù

90 g (9 tranches) Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 - poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9
q.s. Chutney Mango e Pepe rosa (Chutney Mangue et Poivre rose) - AY7
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Pepe (Poivre) - P3M
q.s. Sale Iodato (Sel iodé) - P2M

Ingrédients

mesclun
sel et poivre
fruit rouges
menthe fraîche

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Assaisonner le mesclun avec sel, poivre et huile d'olive extra vierge. Disposer le mesclun au centre de l'assiette. Émincer la tranche d'espadon fumé et le disposer en arête de poisson sur le mesclun.
Garnir avec les fruits rouges, l'huile d'olive extra vierge et le chutney mangue et poivre rose. Décorer avec des plantes aromatiques ou de la menthe fraîche.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)