

NEUENSCHWANDER
N

CARPACCIO DE CHOU-RAVE



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
DIFFICULTÉ : FACILE

Ingrédients :

500g de choux-raves
40g de parmesan, en copeaux
2 cs d'huile d'olive
1 cc de miel (miel de fleurs ou d'acacia)
1 cs de raifort à la crème
3 cs de vinaigre de cidre
sel, poivre

Selon les goûts :

ciboulette, noisettes grillées hachées, tomates cerises séchées

Préparation :

1. Préparer le chou-rave : Laver le chou-rave, l'éplucher et le raboter en tranches très fines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé. Plus les tranches sont fines, plus le carpaccio sera tendre.
2. Préparer la vinaigrette : Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le miel, le raifort à la crème et le vinaigre de cidre. Assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Dresser les assiettes : Répartir les tranches de chou-rave en éventail sur quatre assiettes.
4. Garnir les assiettes : Saupoudrer généreusement le parmesan sur les tranches de chou-rave.
5. Assaisonnement : Verser la vinaigrette uniformément sur le carpaccio.
6. Garnir le tout : Parsemer de noisettes hachées, de tomates cerises séchées et de petits rouleaux de ciboulette selon les goûts.

Suggestion de présentation : le carpaccio de chou-rave est délicieux en entrée légère ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson grillé.

CARPACCIO DE CHOU-RAVE : ÉTONNAMMENT POLYVALENT

Découvrez le chou-rave d'une toute nouvelle manière ! Notre recette montre comment ce légume peut être transformé en une véritable explosion de saveurs. Le carpaccio de chou-rave n'attire pas seulement le regard, il convainc également par sa combinaison unique de douceur, de piquant et d'épices. Essayez-le et laissez-vous surprendre !

Produits recommandés



Deortegas - Bio Huile olive extra vierge
Art. 680277

Adi Apicoltura - Bio Miel mille fleurs
Art. 000496

Carandini - Bio vinaigre de cidre non filtré
Art. 541000