

Carpaccio pastrami avocat poire

Carpaccio associant pastrami de boeuf, lamelles d'avocat et de poire avec une sauce à l'ananas.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le carpaccio de bœuf et les lamelles d'avocat.

Laver la tomate, couper en petits cubes et réserver au frais.

Éplucher la poire et couper délicatement des lamelles, puis réserver au frais.

A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan puis réserver au frais.

Réaliser la vinaigrette :

Réunir dans un blender, l'ananas épluché, le jus d'orange, le morceau d'oignon épluché, l'huile d'olive, le set et le poivre.

Mixer et vérifier l'assaisonnement puis réserver au frais.

Mise en oeuvre

Disposer les tranches de pastrami sur l'assiette, ajouter les tranches de poire et les lamelles d'avocat en les alternant.

Ajouter la brunoise de tomate, les tranches de piments jalapenos et les copeaux de parmesan.

Dresser et envoyer avec la vinaigrette d'ananas.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	60 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Poires William		50 g
Ananas frais		20 g
Jus d'orange		10 ml
Tomates grappes		10 g
Parmesan		10 g
Oignons rouges		10 g
Huile d'olive		0 g