

Carpaccio champignon mangue vinaigre pomme

F01313

Fines tranches de champignon, lamelles de mangue fraîches, arrosées de vinaigre de pomme.



Mise en place

Eplucher la mangue fraîche et l'émincer en tranches fines.
Laver et émincer les champignons de Paris.
Laver et émincer la demi pomme.
Émincer très finement le piment rouge.
Passer au blender la moitié des cubes de mangues en ajoutant le trait de vinaigre de pomme de Bouteville.

Mise en oeuvre

Dresser dans l'assiette la moitié du jus de mangue et ajouter :

- Le reste des cubes des mangues
- Les lamelles de pomme
- Les champignons de Paris
- Les bouquets de basilic frais
- Le mesclun
- Le piment rouge

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LA POMME	7672	5 g
Champignons de Paris		40 g
Mangue		300 g
Piment rouge		3 g
Salade type mesclun		10 g
Pommes Gala		50 g
Basilic frais		5 g