

# Carpaccio de poires, jambon, vinaigre Piment

F01687



Bain Marie

Fines tranches de poires, mozzarella, pousses d'épinard, dés de tomate, brins de thym, jambon de Parme et vinaigre de Bouteville Le Piment



## Mise en place

Préparer la poire en la coupant en belles tranches.  
Laver et préparer les feuilles de jeunes pousses d'épinards.  
Laver et couper en cubes la tomate.

## Mise en oeuvre

Placer les tranches de poire sur l'assiette.  
Ajouter les fines tranches de jambon de Parme  
Les tranches de mozzarella  
La tomate.  
Les jeunes pousses d'épinards  
Ajouter un tour de poivre du moulin, le thym frais, un trait d'huile d'olive et un trait de vinaigre aux piments.

| Ingrédients                      | Code SDV | Poids Net |
|----------------------------------|----------|-----------|
| VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE PIMENT | 7999     | 10 g      |
| Poires William                   |          | 150 g     |
| Jambon de Parme                  |          | 30 g      |
| Mozzarella                       |          | 40 g      |
| Feuilles Epinards                |          | 20 g      |
| Huile d'olive                    |          | 5 ml      |
| Tomates fraîches                 |          | 40 g      |
| Thym frais                       |          | 5 g       |

