

CARPACCIO D'ABRICOT PAYS

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

2 heures

Personnes

4

Ingrédients

1 abricot pays
Feuilles de betterave
1 concombre
Quelques radis
Graines germées
Olives marinées
2 échalotes
1 oignon rouge
1 citron vert
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
250g de Lomo
(charcuterie espagnole)
1 cuillère à soupe de graines de sésame
sel et poivre

Préparation

Peler l'abricot pays, trancher finement et assaisonner la chair avec du sel, du poivre et le jus de citron.

Réserver.

Dresser le carpaccio en superposant les différents ingrédients émincés.

Assaisonner avec l'huile de sésame, saler, poivrer.

Déguster frais sans attendre..

Environ

3,50€
PAR PERSONNE

