



Entrées froides à la viande

Carpaccio d'autruche au sésame



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

194

CALORIES

Étape 1

Préparation du carpaccio

- 1 Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique, l'huile de noisette et l'huile de tournesol. Ajouter les graines de sésame. Saler et poivrer.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, détailler de fines tranches dans la viande d'autruche.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer les tranches de carpaccio sur des assiettes.
- 2 Disposer la roquette par-dessus.
- 3 Assaisonner le carpaccio avec la sauce au sésame.
- 4 Servir immédiatement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio d'autruche

350 g **Pavé(s) d'autruche**
40 g **Roquette**

Ingrédients pour la sauce

2 c. à café **Graines de sésame**
3 c. à café **Vinaigre balsamique**
1 c. à soupe **Huile de noisette**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**
1 **Poivre**