



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

CARPACCIO DE TOMATES D'ANTAN ÉMULSION DE VACHE QUI RIT ENTRÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 6 tomates d'antan
- 20 cl crème 35% liquide
- 2 portions de Vache qui rit
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de balsamique blanc
- 10 feuilles de basilic
- sel / poivre

Préparation

- 1 Mixer la crème et La Vache qui rit, assaisonner puis mettre la préparation dans un siphon, réserver au frais.
- 2 Réaliser le carpaccio en éminçant finement les tomates puis les placer de manière régulière et harmonieuse dans les assiettes.
- 3 Assaisonner le carpaccio à l'aide du vinaigre balsamique blanc et du basilic haché.
- 4 Déposer la mousse de Vache qui rit sur les tomates.

Il est venu le moment à l'aide de votre siphon de créer cette émulsion, et de profiter du chant des cigales.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager