



Couronne de Noël Carpaccio



Ingrédients

- 80 carpaccio de grammes
- 100 gramme Pure Perfection par Riet Willig Koekaas
- 150 roquette gramme
- 4 tomates cerises jaunes
- 0.5 grosse tomate
- 2 cuillère à soupe de graines mélangées
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Éventuellement : fleurs comestibles

Comment réaliser son propre carpaccio ?

Apportez une touche festive à votre apéritif lors du repas de Noël avec cette couronne de Noël au carpaccio. Le carpaccio finement tranché est magnifiquement associé à de la roquette acidulée, à des tomates juteuses et à une garniture croquante de graines. Cette couronne simple mais savoureuse est non seulement agréable à l'œil, mais aussi délicieusement légère et fraîche pour commencer une soirée de délices. Un apéritif festif pour deux, parfait pour être dégusté ensemble !

La préparation

- 1: Coupez les tomates cerises en quatre et la grosse tomate en dés. Couper également le fromage en petits cubes.
- 2: Mettre la roquette dans un bol et l'assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- 3: Il est temps de terminer la couronne de Noël du carpaccio ! Placer la roquette en cercle dans une jolie assiette. Répartissez ensuite le carpaccio sur la couronne. Décorez avec les tomates et les graines. Terminez par des fleurs comestibles si vous le souhaitez.

Quel fromage se marie bien avec le carpaccio ?

Pour ce plat, nous recommandons le délicieux **fromage de vache Pure Perfection de Riet Willig**. Ce fromage a un goût crémeux et doux qui se marie parfaitement avec le délicat carpaccio. Pour une saveur plus intense, vous pouvez également opter pour des **cubes de vieux fromage**, qui donnent du cœur à l'ouvrage. Vous pouvez aussi surprendre avec du **fromage à la truffe**, qui apporte un luxe raffiné à votre carpaccio grâce à ses notes terreuses.

Quoi qu'il en soit, cette couronne de carpaccio ne manquera pas de ravir vos convives. Bon appétit et bonnes fêtes de fin d'année !



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Cette recette a été créée par [@Angie.Loves.Keto](#).
