

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



CANAPÉS À LA VIANDE DE GRISON

ACCOMPAGNÉS DE SON IGP PAYS D'OC

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Pain de mie : 250g
- Beurre : 10g
- Raifort râpé : 50g
- Viande de Grison: 80g
- Cerfeuil : 125g

BASE

- Toaster légèrement le pain de mie.
- Tartiner avec le beurre ramolli auquel on a mélangé le raifort râpé.

FINITION

- Détailler des formes régulières dans les tranches de pain de mie.
- Dresser la viande de Grison roulée et une sommité de cerfeuil.
- Dresser sur plateau et servir frais.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Léo Giorgis apprenti en première année de BTS Option B Génie Culinaire et arts de la table (EPMT).

« Pour plus de caractère, varier les pains tels que pain aux céréales et fruits secs ou pain complet. La moutarde peut aisément remplacer le raifort. »



Imprimé sur papier **percc**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE JALADE 2015

IGP PAYS D'OC ROSÉ
Notes fraîches d'aïrelles, d'épices, de poivre et de menthol.

Pourquoi cette alliance ?

Une entrée pleine de caractère alliant le piquant du raifort au croustillant du pain, qui trouvera un partenaire idéal avec ce rosé bien typé épices.