

CARPACCIO DE BLANC DE VOLAILLE

Ingrédients

blanc de poulet cuit (charcuterie)	
VINAIGRETTE CITRUS	Hellmann's
POIVRE CITRON SVS #1000595	Raps
HUILE D'OLIVE	Filippo
ciboulette fraîche	
pignons de pin	
demi rondelles de tomate	

Préparation

- Couper le blanc de poulet en tranches émincées, puis les dresser sur un plat Revol.
- Arroser les tranches avec l'HUILE D'OLIVE et la VINAIGRETTE CITRUS.
- Saupoudrer de POIVRE CITRON.
- Garnir avec les pignons de pin, la ciboulette et les rondelles de tomate.

