

Les Emincés

Coupé dans la tranche, le jumeau, ou la macreuse, l'émincé permet une cuisson rapide (environ 10 minutes), à agrémenter de multiples façons !

”

Asiatique



Façon Carpaccio



Tex Mex



Suggestions



A la française : Champignon, crème, et pourquoi pas une petite cuillère de moutarde

A l'indienne : lait de coco et curry

Tex Mex : Poivron, coulis de tomate, fenugrec et coriandre

Chili : Poivron, oignon rouge, haricots rouge, cumin, origan, coulis de tomate

Asiatique : Légumes pour wok et sauce soja