



**THOMY**

## UN CARPACCIO SI CHOU!

### INGRÉDIENTS

2 Les chefs	de chou-fleur
60 g	de graines de grenade
2 g	Sel, poivre
1 bouquet	de persil
5 g	Huile de friture
15 g	Thomy Streetfood Sauce Sésame

### INSTRUCTIONS

- Étape 1 Retirer le pédoncule et couper le chou-fleur en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Étape 2 Faire frire lentement sur le grill ou dans une poêle avec de l'huile végétale pendant env. 10 minutes des deux côtés. Assaisonner de sel et de poivre.
- Étape 3 Disposer les tranches de chou-fleur. Ajouter par-dessus les graines de grenade, le persil effeuillé et la sauce THOMY Streetfood Sésame. Célèbre ton succès et partage ton «carpaccio si chou» avec tous ceux qui n'ont pu le découvrir en live! Poste tout simplement une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.