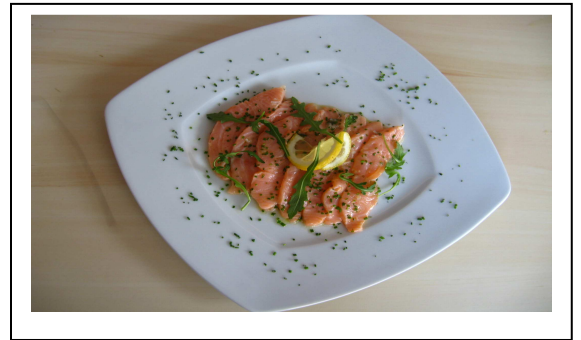


CARPACCIO DE SAUMON

Ingrédients :

- Saumon frais
- 1 échalote
- Ciboulette
- Huile olive
- Jus de citron
- Sel poivre
- Décoration : citron jaune ou vert, paprika, ciboulette



PREPARATION DE LA MARINNADE

- Couper très finement l'échalote et la ciboulette
- Prendre le jus de citron et y ajouter le sel et poivre pour qu'ils se diluent
- Les proportions citron/huile sont de : 1/3 de citron pour 2/3 d'huile d'olive (néanmoins c'est le citron qui cuit le carpaccio alors doser selon la cuisson désirée).
- Ajouter la ciboulette et l'échalote puis monter à l'huile d'olive
- Gouter et rectifier l'assaisonnement

N.B : ne pas hésiter à saler car les aliments crus ont moins de saveurs

PREPARATION DE LA DECORATION

- Canneler le citron et le couper en fine tranche
- Recouper les tranches sur un rayon
- Couper des bâtonnets de 3cm de ciboulette, les réserver dans un sopalin humide

PREPARATION DU SAUMON

- Enlever la peau du saumon
- Avec un couteau souple et bien coupant, faire de fines tranches (2/3 mm)
- Mettre dans un plat et réserver au frais

PREPARATION DE L'ASSIETTE

- Mariner le saumon dans votre plat (5min avant de servir)
- Etaler le carpaccio sur toute la surface de l'assiette
- Disposer la rondelle de citron au milieu ainsi que les bâtonnets de ciboulette
- Mettre le paprika tout autour de l'assiette