

Un si joli carpaccio...

Vous avez besoin

400g de filets de poisson

2 citrons verts

1/2 oignon

1 cuillère à soupe d'huile d'olive d'excellente origine

1 cuillère à soupe de sauce soja Kikkoman

4 jeunes tiges d'oignons verts ou de cives

1 tomate mûre

sel & poivre à votre convenance

quelques pluches de coriandre

Je vous expliquai, il y a quelques temps déjà comment réaliser facilement un carpaccio de poisson ; utilisez donc la même méthode et préparez votre assaisonnement ; épluchez et émincez l'oignon et la tomate après l'avoir lavée ; faites une émulsion avec l'huile, le jus des 2 citrons et la sauce soja ; souvenez vous qu'elle est salée et donc ayez la main légère sur le sel ; poivrez au poivre blanc si vous ne voulez pas altérer la couleur nacré du poisson très frais et rajoutez les petits dés d'oignons ;

déposez dans vos petits contenants ; today j'ai choisi de présenter mon carpaccio dans des coquilles d'ormeaux ramassés sur le bord de la plage par les "molécules" lorsqu'ils étaient plus jeunes ; assaisonnez presque au dernier moment, le jus de citron cuit très vite le poisson émincé finement ; déposez les petits morceaux de tomates pour la couleur et terminez par une pluche de coriandre ;

idéal pour un repas léger accompagné d'une salade verte, pour un buffet car très graphique ou bien un apéritif dinatoire ;