

Carpaccio de daurade sauce aigre-douce

Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de filet de daurade
3 poignées de mesclun avec du cerfeuil
1 orange
2 tomates
1/2 branche de céleri
1 bouquet de fines herbes
2 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre
1 c à s bombée de moutarde Savora
1 petit piment frais (facultatif)
Sel et poivre du moulin

Nettoyer le céleri, le sécher et l'émincer très finement. Nettoyer les herbes et les ciseler. Retirer le pédoncule des tomates, les épépiner. Presser le jus de l'orange. Mixer les tomates avec la moutarde Savora, l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de l'orange, sel et poivre. Ajouter un peu de piment frais si vous le désirez. rincer les filets de daurade, les éponger et les assaisonner. Les tailler en longues et fines lanières. Disperser le mesclun, les fines herbes et le céleri sur les assiettes puis ajouter les lanières de daurade. Verser la sauce aigre-douce et servir sans attendre.

Vin conseillé : un Mâcon blanc

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>