

Carpaccio de saumon à la lime et aux baies roses

Recette pour 4 personnes

Description

Fines tranches de saumon de l'Atlantique aromatisées au jus et zestes de lime, pignons de pin et baies roses.

L'astuce du chef

Les baies roses consommées en trop grandes quantités peuvent devenir toxiques. Limitez donc votre usage à quelques cuillères qui suffiront largement puisque ces baies sont très parfumées.

Ingrédients

Pour le carpaccio de saumon

- 320 Gr Filet de saumon
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Unité(s) Lime
- 30 Ml Sirop d'érable
- 15 Ml Noix de pin
- 10 Ml Baies roses
- 5 Ml Fleur de sel
- 4 Poignée(s) Roquette

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Coupez le saumon en fines tranches, et étalez-les tout de suite sur vos assiettes. Ciselez finement l'oignon vert. Zestez et pressez la lime afin d'en récupérer le jus. Faites rôtir les noix de pin à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préparation de la marinade

Dans un mortier, réunissez le sirop d'érable, les zestes et le jus de lime, un filet d'huile d'olive et les noix de pin rôties que vous écraserez délicatement pour former une pâte.

Dressage de vos assiettes

Étalez un peu de marinade sur vos fines tranches de saumon. Saupoudrez le tout de fleur de sel et de baies roses que vous écraserez du bout des doigts. Terminez en décorant votre plat de quelques lamelles d'oignons verts et de quelques feuilles de roquette. Servez et dégustez très frais.

Bon appétit!