Carpaccio de poisson au Balsamique Blanc et touche de piment d'Espelette

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30min

Temps de cuisson : 0 min



Ingrédients :

- *4 filets de dorade sans peau*
- *1 botte de ciboulette*
- *Huile d'olive*
- *1 jus de citron*
- *2 c. à s. de Vinaigre Balsamique Blanc*
- *1 c. à s. de Mayonnaise au Piment d'Espelette*
- *2 c. à c. de poivre rose*
- *1. cà c. de fleur de sel*

Etapes :

- Découper des tranches fines dans la chair du poisson, avec un couteau bien aiguisé, en commençant par le côté où la peau a été retirée.
- Déposer les filets de poisson au fur et à mesure dans une assiette.
- Réserver au frais et préparer l'assaisonnement 30 minutes avant de servir.
- Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique blanc, l'huile d'olive, le jus de citron, la cuillère de mayonnaise au piment d'Espelette. A l'aide d'une cuillère à soupe, répartir le mélange sur toutes les tranches. Le poisson doit briller et prendre une jolie couleur jaune.
- Ajouter une pincée de fleurs de sel, du poivre rose au moulin et la ciboulette finement ciselée.
- Replacer au frais 30 minutes puis servir.