

Carpaccio d'espadon aux baies roses

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

8 très fines tranches d'espadon coupées par votre poissonnier

OU un morceau de 400 gr que vous couperez vous-même

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de cerfeuil

Quelques baies roses

1 citron

Sel

- 1** Si vous avez un morceau de poisson, mettez-le 1 heure au congélateur pour le durcir et faciliter la découpe.
 - 2** Pressez le citron.
 - 3** Concassez les baies roses.
 - 4** Ciselez le cerfeuil.
 - 5** Disposez les tranches d'espadon dans un plat ou dans des assiettes individuelles.
 - 6** Ajoutez le cerfeuil, le sel, les baies roses concassées, l'huile d'olive et le jus de citron.
 - 7** Mettez le carpaccio au frais pendant 1 heure avant de le servir.
 - 8** Vous pouvez également réaliser cette recette avec un autre poisson pour carpaccio ou des noix de Saint-Jacques.
-