F01060

Carpaccio de dorade Bouteville - 4 pers

Carpaccio de dorade au vinaigre de Bouteville Original



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	4 trait
Dorade fraiche		400 g
Baies roses		15 g
Graines de sésame		30 g
Huile d'olive		30 ml
Citron vert		0.5 pces
Cebette		80 g
Brugnon		300 g
Choux Romanesco		160 g

Mise en place

Liste des ingrédients pour 4 personnes :

- Un trait de vinaigre de Bouteville l'Original
- 0,400 kg de filet de dorade fraiche
- Le quart d'un chou Romasco
- Une cuillère à soupe de graine de sésame
- Une 1/2 botte de cebette
- Un demi citron vert
- Une cuillère à café de baies roses
- Un brugnon ou pèche

Torréfier les graines de sésame au four pendant 5/6 minutes à 160° en les retournant au bout de 3 minutes.

Couper en quartier fins le brugnon.

Laver et détailler les tetes ou sommités du chou Romasco.

Les plonger environ 20/30 secondes dans de l'eau bouillante puis les égoutter et les rafraichir aussitot sous l'eau froide.

Tailler en tranches fines les filets de Dorade et les disposer sur l'assiette.

Assaisonner la Dorade avec le sel, les baies roses écrasées, la cebette émincée finement, un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre de Bouteville.

Ajouter les graines de sésame, les quartiers de brugnon et un quartier de citron vert.

Servir aussitôt bien frais.



SA SDV ZA DU PONT NEUF BP. 20177 SALLES D'ANGLES 16121 COGNAC CEDEX 6 Tél. 05 45 82 83 11 Fax. 05 45 83 98 96