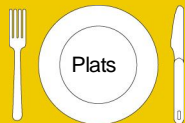


# Carpaccio de dorade Bouteville - 4 pers

F01060



Sans cuisson

Carpaccio de dorade au vinaigre de Bouteville Original



## Mise en place

Liste des ingrédients pour 4 personnes :

- Un trait de vinaigre de Bouteville l'Original
- 0,400 kg de filet de dorade fraîche
- 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 pêche

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 aussitôt 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.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	4 trait
Dorade fraîche		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