Méditerrannée et

F01178

Carpaccio de saumon, mangue et vinaigre Fumé

Carpaccio de saumon assaisonné à la pulpe de mangue, au vinaigre de Bouteville Fumé et à l'aneth.

Sans cuisson

Mise en place

Ingrédients pour 4 personnes :
- 0,280 kg de filet de saumon
- 4 traits de vinaigre de Bouteville fumé
- 1/2 Mangue
- 1/4 de botte d'aneth fraiche
- 4 pincées de baies roses légèrement écrasées
- 4 pincées de graines de sésame noir

Mise en oeuvre

Eplucher et récupérer la chair de la mangue.
Passer la mangue au blender et ajouter les traits de vinaigre de Bouteville fumé.
Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre du moulin.
Découper en fines tranches le saumon frais
Dresser le saumon dans l'assiette.
Ajouter le coulis de mangue au vinaigre fumé Bouteville.
Laisser reposer au frais 6/7 minutes.
Décorer avec les baies roses, les graines de sésame noir et l'aneth fraiche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	4 trait
Saumon frais (filet)		280 g
Mangue		0.5 pièce
Baies roses		4 trait
Aneth		0.25 bou
Graines de sésame noir		4 trait

SDV LES MARCHÉS DU MONDE EST. 1978

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
www.sdvfrance.fr