

CARPACCIO DE DORADE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de dorade fraîche
- Le quart d'un chou Romasco
- Une cuillère à soupe de graine de sésame
- Une demibotte de cebette
- Un demi citron vert
- Une cuillère à café de baies roses
- Un brugnou ou pêche

• **Vinaigre de Bouteville l'Original**



MISE EN ŒUVRE

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

Couper en quartier fins le brugnou. Laver et détailler les têtes ou sommités du chou Romasco.

Les plonger environ 20 à 30 secondes dans de l'eau bouillante puis les égoutter et les rafraîchir 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 brugnou et un quartier de citron vert.

Servir aussitôt bien frais. Bonne dégustation !

CARPACCIO DE DORADE



Bouteville
Vinaigre Gastronomique
L'ORIGINAL

Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL