



Pour 4 personnes :

- 400 g de filet de Saumon écossais Label Rouge sans peau
- 3 combavas (ou citrons verts)
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron jaune
- 5 cl d'huile d'olive
- 4 endives rouges
- Sel, poivre du moulin



Carpaccio de Saumon écossais Label Rouge au combava, salade d'endives rouges

Préparation : 20 mn | Marinade : 10 mn | Pas de cuisson

Zestez deux des trois combavas. Pressez-les ensuite tous les trois. Mélangez le jus de citron jaune et de combava dans un récipient avec du sel et du poivre. Ajoutez les zestes de combava et l'huile d'olive en fouettant.

Taillez le saumon en 12 tranches de 5 mm d'épaisseur environ.

Badigeonnez le fond de quatre assiettes avec un peu de marinade à l'aide d'un pinceau. Déposez 3 tranches par assiette, nappez-les avec un peu de marinade. Réservez les assiettes 10 mn au frais.

Nettoyez les endives rouges, retirez le trognon puis émincez-les. Assaisonnez-les avec le reste de marinade. Sortez les assiettes, déposez un buisson de salade d'endives au centre et dégustez.



www.saumonecossais.com

Stylisme : Valéry Drouet - Photo : Pierre-Louis Viel



Carpaccio de
Saumon écossais
Label Rouge
au combava,
salade
d'endives rouges

