



Carpaccio de Truite des Mille Étangs

Ingrédients

4 personnes

300 g de filet de truite

Herbes coriandre, persil plat, aneth...

Des baies roses

Bonne huile d'olive

Fleurs de sel de salins aux bourgeons de sapin

Préparation

Mettre vos filets dans votre congélateur au moins 20 minutes environ, pour qu'ils soient bien froids.

Avec un bon couteau, faire des tranches en biais assez larges et les plus fines possible.

A l'aide d'un mixeur hacher les herbes puis faire couler l'huile olive avec une goutte d'eau au départ.

Tapisser votre assiette avec huile d'herbes, ajouter les tranches de truite dessus sans trop les chevaucher.

Arroser avec l'huile d'olive pour bien les recouvrir, sans les noyer.

Saler avec la fleur de sel les tranches.

Ecraser grossièrement les baies roses.

Réserver au frais au moins 20 minutes, et servir accompagné d'un citron coupé en quartier, et de tranches de pain grillées.

Bon appétit

Fabrice Piguet