



Entrées

Carpaccio de saumon avec sauce coriandre-citron vert et gingembre frit

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes saumon (frais)
1 oignon rouge (en fines demi-lunes)
1 poivron rouge (en fines lamelles)
2 citrons verts (en fines lamelles)
4 centimètres de gingembre
pincer poivre de cayenne
1 poignée de coriandre
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce

1 bouquet de coriandre (hachée gros)
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jeune oignon (en anneaux)
1 gousse d'ail (épluchée)
4 cuillères à soupe d'eau
pincer sel

Méthode de préparation

Coupez le saumon en tranches très fines que vous répartissez sur un plat. Versez dessus le jus de citron vert et saupoudrez avec le zeste de citron. Salez et poivrez puis mélangez bien le tout. Couvrez et laissez mariner 10 minutes.

Aspergez ensuite le saumon avec de l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon rouge, le poivron et le poivre et mélangez prudemment. Couvrez de nouveau le plat et laissez imprégner encore 10 minutes.

Épluchez le gingembre et coupez-le en fines allumettes que vous cuisez croquantes dans de l'huile bouillante. Faites égoutter sur du papier de cuisine. Mettez tous les ingrédients pour la sauce dans un mixeur et mixez bien lisse.

Répartissez le carpaccio de saumon sur les assiettes, saupoudrez d'un peu de poivre de Cayenne et terminez par la coriandre et le gingembre croquant. Aspergez avec la sauce et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

