

Llesca de Tauró de Pistatxo



Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 darnes de Requin.
- 50 gr de Beurre.
- 4 gousses d'Ail.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 cuil à soupe de Pistache.
- 1 cuil à café de Poivre de Séchouan.
- ½ cuil à café de Baies rouges.

Préparation:

- Essuyer les tranches de requin avec du papier alimentaire, afin d'extraire le maximum d'eau.
- Concasser grossièrement les pistaches.
- Eplucher les gousses d'ail.
- Mettre le beurre dans la poêle bien chaude puis l'huile d'olive.
- Ajouter les gousses d'ail entières.
- Poser délicatement les darnes dans la graisse bien chaude.
- Baisser le feu.
- Saler, parsemer avec le poivre, les baies et la pistache.
- Arroser régulièrement le poisson avec la graisse bouillante.
- Chauffer les assiettes puis servir bien chaud.