

Carpaccio de Llop condimentat amb vinagreta "ume" .



Ingrédients pour 4 personnes:

4 Filets de Loup de ligne.
180 g de Concombre.
30 g de Citron caviar.
20 têtes de Mouron des oiseaux.
16 feuilles de Shiso cresson pourpre.
16 feuilles de Shiso cresson vert.
20 tête de Bourrache cresson.
1 filet d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Fleur de sel.
Poivre du moulin.

Vinaigrette

2 cl de jus de Citron.
8 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Fleur de Sel.
Poivre du moulin.

Préparation:

Le Loup

- Tailler les filets en lamelles de 2 mm d'épaisseur, puis les disposer en cercle à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.
- Réserver au réfrigérateur.

La vinaigrette

- Réaliser la vinaigrette avec tous les ingrédients.

Dressage

- Éplucher le concombre, l'épépiner et le tailler en très fine brunoise.
- Badigeonner les carpaccios de loup avec la vinaigrette à l'aide d'un pinceau.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Répartir uniformément les grains de citron caviar.
- Huiler légèrement le concombre, ainsi que les pousses, puis les saler.
- Disposer harmonieusement les têtes de mouron des oiseaux, les feuilles de shiso et les têtes de bourache ciselées sur les carpaccios.