



Chaud Devant

Carpaccio de Saumon

Ingrédients

- Radis blanc
- Pomme granite
- Saumon frais de Choulat à Courtemaîche coupé en petits morceaux
- Pomme Granny Smith coupée en petit dés
- Vinaigre de fleur de ciboulette
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Graine de tournesol et de courges
- Sel poivre
- Une petite capucine pour la décoration finale

Réalisation du vinaigre de fleur de ciboulette

Mariner les fleurs de ciboulettes dans du vinaigre de cidre durant deux semaines... puis filtrer.

Recette

1. Créer quelques rondelles de radis blanc très fines à l'aide d'une mandoline afin de réaliser quelques pétales de fleur.
2. Ajouter le saumon coupé en lamelles et en morceaux par-dessus. Ajouter quelques dés de pommes Granny Smith, A l'aide d'une cuillère à soupe, verser un peu de vinaigre maison à la fleur de ciboulette. Une tombée d'huile d'olive pour consolider l'entrée.
3. Quelques graines de tournesol et de courges pour donner un peu de croquant. Sel, poivre et à la fin... une fleur de capucine, comestible et très décorative.

Un bonheur pour le goût et une belle manière d'apprêter le saumon avec quelques produits de la région
