

CARPACCIO D'ESPADON ORIENTAL



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 280g carpaccio d'espadon
- 200g fenouil
- 12 quartiers d'orange
- 6 Artichauts "Rustichelli" à l'Huile de Tournesol
- 35g Acetoplus Agrumes
- 15g sauce soja
- q.s. Gingembre Moulu
- q.s. Poivre de Cayenne (Piments Rouges Moulus)
- q.s. Poivre Rose Séché - en Grains
- q.s. roquette à discrétion

MÉTHODE

- Préparer la sauce ponzu en émulsionnant la sauce soja avec l'assaisonnement aux agrumes, le poivre de Cayenne et le gingembre.
- Couper les artichauts en deux et les faire rôtir dans une poêle chaude.
- À l'aide de l'éminceur, couper de très fines tranches de fenouil.
- Dresser le plat en alternant le carpaccio avec le fenouil, les quartiers d'orange et assaisonner de sauce ponzu.
- Décorer avec des feuilles de roquette et du poivre rose.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Artichauts "Rustichelli"
à l'Huile de Tournesol



Acetoplus Agrumes



Gingembre Moulu



Poivre de Cayenne
(Piments Rouges
Moulus)



Poivre Rose Séché -
en Grains