CARPACCIO DE BAR MARINÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE AVEC OIGNONS DE TROPEA IGP ET SAUCE TZATZIKI



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 480g filets de bar sans arêtes ni peau
- 30g sel fin
- 15g sucre
- 7 Baies de Genièvre - en Grains

pour la sauce tzatziki

- 125g yaourt grec
- 50g concombre râpé avec la peau
- 10g Condiment de L'Huile Aux Citrons
- 10g Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours
- q.s. Menthe - Séchée
- q.s. sel et poivre

pour le dressage

- 8 Oignons Rouges À Base de "Cipolla Rossa di Tropea IGP"
- q.s. Baies de Genièvre - en Grains
- q.s. pain carasau

MÉTHODE

- Disposer les filets de bar dans un sachet sous vide et faire mariner avec du sel, du sucre et le genièvre coupé en deux pendant 24 heures.
- Ensuite, retirez du sac et tamponner avec du papier absorbant.
- Trancher le filet de l'épaisseur souhaitée.
- Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et assaisonner à discrétion avec du sel et du poivre.
- Disposer le concombre finement tranché au centre du plat et composer le plat en disposant le carpaccio de bar, l'oignon mariné de Tropea en fines lamelles, des chips de pain carasau rôties et la sauce tzatziki.
- Compléter avec des baies de genièvre.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Baies de Genièvre - en Grains



Condiment de L'Huile Aux Citrons



Condiment de L'Huile à l'Ail des Ours



Menthe - Séchée



Oignons Rouges À Base de "Cipolla Rossa di Tropea IGP"