

Carpaccio de saumon fumé, kiwi & citron vert.



6 pers.



10 min



-



Blanc sec du Val de Loire, cépage chenin.
Vin complexe, minéral et vif.



INGRÉDIENTS.

1 plaquette de saumon
fumé d'Ecosse 6 tranches
2 kiwis
1/2 citron vert
4 c. à soupe d'huile
d'olive
Baies roses

PRÉPARATION.

1. Prélevez le zeste du citron vert et pressez-le.
2. Détaillez le kiwi en petits cubes, arrosez-le du jus de citron vert et ajoutez l'huile d'olive. Mélangez.
3. Dressez 1 tranche de saumon fumé par assiette, arrosez de la sauce au kiwi et parsemez de zestes de citron vert et baies roses préalablement concassées.
4. Servez en entrée !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS