

Carpaccio de bar **Crème de citron vert et pain grillé**

(recette extraite du livre « goûter les poissons »
paru aux éditions Ouest-France : édilarge)

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients

600 g de filets de bar

2 citrons verts

½ botte de ciboulette

10cl d'huile d'olive

20 cl de crème liquide

2 tomates

1 échalote

8 amandes grillées

2 branches d'aneth

Sel et poivre du moulin

Fleur de sel



- Placer les assiettes au réfrigérateur

Enlever le pédoncule des tomates et les plonger 30 s dans une eau frémissante, les rafraîchir, enlever la peau, les couper en quatre, éliminer les pépins et les tailler en petits dés.

- Enlever la peau des citrons verts, faire des segments tout en conservant le jus.

- Ciseler la ciboulette. Concasser les amandes grillées.

- Monter la crème en chantilly, l'assaisonner de sel et poivre et ajouter la ciboulette ainsi que quelques gouttes de jus de citron.

- Eplucher et ciseler l'échalote.

Préparer la marinade

- Dans un récipient, mettre le jus de citron, ajouter l'huile d'olive, du sel et du poivre et bien mélanger.

- À l'aide d'un couteau long et fin, tailler de fines escalopes de bar et les disposer sur un plateau préalablement filmé.

Préparer la garniture

- Mélanger les amandes, l'échalote, les dés de tomates, les segments de citron.

Dresser

- Sortir les assiettes du réfrigérateur. Badigeonner le fond des assiettes avec une partie du jus de marinade.

- Disposer les filets de bar, puis badigeonner à nouveau de jus de marinade

- Assaisonner de poivre et de fleur de sel

- Répartir la garniture autour du bar, décorer de feuilles d'aneth

- Ajouter une cuillère de crème chantilly acidulée

- Servir avec des toasts de pain grillé