

Carpaccio de saumon marine à la fleur de sel citronnelle par Denny Imbroisi



Carpaccio de saumon marine à la fleur de sel citronnelle, oignon rouge pickles, condiment mangue-curcuma, une recette de Denny Imbroisi restaurant IDA à Paris, extraite de son livre « L'Italie »

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 min

Facile

INGREDIENTS

1 pavé de saumon de 250 g

2 bâtons de citronnelle

25 g de fleur de sel

100 g de purée de mangue ou 2 mangues fraîches

20 g de curcuma frais

1 citron vert

1 kiwi

1 oignon rouge

1 mangue verte thaï

1 radis vert / rouge

50 g de vinaigre balsamique blanc

Pousses de mizuna (roquette japonaise)

Huile d'olive extra vierge



PREPARATION

Mixez ensemble la citronnelle et la fleur de sel. Recouvrez le pavé de saumon de ce mélange, couvrez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 10 à 15 min, le temps de préparer le reste de la recette.

Épluchez la mangue et coupez-la en petits cubes. Épluchez le curcuma. Mettez les cubes ou la purée de mangue dans une poêle et faites chauffer avec le curcuma pendant quelques minutes. Mixez l'ensemble dans un blender. Salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile d'olive et le jus de 1 citron vert.

Épluchez le kiwi, l'oignon rouge et la mangue verte thaï. Coupez le kiwi en petits cubes. Détaillez la mangue verte et le radis en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Détaillez l'oignon rouge en fins pétales, placez-les dans un bol, ajoutez le vinaigre balsamique blanc et couvrez de film alimentaire.

Faites cuire au four à micro-ondes pendant 1 min pour réaliser les pickles. Égouttez les oignons et mettez-les au réfrigérateur.

Lavez le saumon, puis détaillez-le en tranches très fines à l'aide d'un bon couteau. Vous pouvez éventuellement placer les tranches entre 2 feuilles de film alimentaire et les aplatir à l'aide du fond d'une casserole.

Dans une assiette, disposez le carpaccio de saumon en longueur, en prenant soin de créer du volume. Déposez les lamelles de radis et de mangue verte thaï enroulées, les cubes de kiwi et les pickles d'oignon rouge. Ajoutez quelques points de condiment mangue curcuma. Ajoutez enfin des pousses de mizuna, un peu de fleur de sel et de l'huile d'olive.

IDA par Denny IMBROISI

17 rue de Vaugirard,

75015 Paris

01 56 58 00 02

www.restaurant-ida.com