



Recette facile ; Carpaccio de dorade aux agrumes

INGRÉDIENTS :

- 1 dorade
- Suprême de clémentine
- Suprême de citron

- Suprême d'orange
- Zestes d'agrumes séchées
- Piment d'Espelette
- Zestes de citron et d'orange blanchis • Aneth

Vinaigrette

- 190gr de jus de clémentine • 160gr de jus de citron jaune • 100gr de jus d'orange
- 180gr de jus de yuzu
- 20gr de fleur de sel
- 700gr d'huile d'olive

Sirop

- 600gr d'eau • 300gr de sucre

DÉROULÉ :

Lever les filets de dorade, désâreter les filets et lever la peau

Mettre les filets sur du papier film pour pouvoir les rouler Une fois roulés et serrés à chaque extrémité, les réserver au congélateur pour pouvoir les couper à la trancheuse ou mandoline japonaise

Prendre deux agrumes au choix et les râper puis les faire sécher au four à 85°C pendant 1 heure environ Prendre un citron et une orange et lever les zestes à l'aide d'un économe pour en faire une julienne

Réaliser le sirop dans une casserole : ajouter l'eau et le sucre et porter à ébullition

Ajouter les zestes en julienne et cuire pendant 1 minute À l'aide d'une écumoire retirer les zestes et les rafraichir dans de l'eau glacée

Remettre les zestes dans le sirop et répéter l'opération 2 fois

Lever les suprêmes de citron et d'orange et les couper en dés

Réaliser la vinaigrette d'agrumes : dans un blinder mettre les différents jus d'agrumes et ajouter l'huile d'olive à petite vitesse

Dressage de l'assiette :

couper le carpaccio de dorade en fines tranches, les étaler sur une assiette et assaisonner avec le sirop et la vinaigrette