

*Carpaccio de poisson, céleri violet
de Tours et pamplemousse*





www.tresorsvivantsducentre.com



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales.



Carpaccio de poisson, céleri violet de Tours et pamplemousse

- 1 branche de céleri violet de Tours
- 120g de filet de poisson
- ¼ d'un petit pamplemousse
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de sauce soja
- Fleur de sel



Tranchez très finement votre poisson. Lavez le céleri, coupez de jolis tronçons d'environ 1cm dans la partie la plus tendre. Lavez et coupez quelques feuilles. Coupez le restant de la branche très finement. Disposez joliment tranches fine de poisson, feuilles et tronçons de céleri sur l'assiette. Coupez le pamplemousse en quartiers, puis en petits morceaux. Ajoutez les petits morceaux de céleri, l'huile d'olive et la sauce soja. Disposez ce condiment tout autour du poisson. Laquez le poisson d'huile d'olive et ajoutez un peu fleur de sel. Ajoutez quelques gouttes de sauce soja sur le poisson au moment de servir.