

Carpaccio de bar, crème au yuzu et à l'aneth et noisettes grillées

*Pour 4 personnes, en entrée, à consommer avec un vin blanc sec type **Quadra**.*

Ingrédients

4 filets de bar
2 yuzus
30 cl de crème fleurette liquide
1/2 botte d'aneth
Une poignée de noisettes grillées
Quelques baies roses
Un filet d'huile d'olive de qualité
Du sel, du poivre

Préparation

Commencez par mélanger la crème avec le zeste de 1,5 yuzu (gardez le reste pour le service), et la majorité de l'aneth, ciselée finement (gardez quelques pousses pour le service également).

Salez, poivrez, ajoutez quelques baies roses, et pressez le jus d'un yuzu à travers une passoire, car il y a beaucoup de pépins.

Goûtez, et rectifiez l'assaisonnement.

Tranchez les filets de bar en biais pour obtenir de jolies tranches.

Disposez la crème au fond d'un plat de service, et disposez les tranches joliment par-dessus.

Terminez le dressage par quelques noisettes grillées concassées grossièrement, un filet d'huile d'olive, quelques baies roses, le zeste du yuzu restant et les pousses d'aneth réservées.

Servez bien frais avec une belle salade et du pain frais.

