Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de Saint-Jacques et cabillaud, sauce soja aromatisée

Ingrédients

Préparation

Sans vous faire mal, mais avec un couteau bien aiguisé, coupez en fines tranches les Saint-Jacques et le cabillaud, ainsi que l'avocat.
Râpez 1 cm de gingembre, râpez également le zeste d'un citron vert, coupez finement la ciboulette.
Disposez les tranches de Saint-Jacques en alternance avec le cabillaud et l'avocat, poivrez légèrement, réservez au frais.
Mélangez une cuillère à soupe de gingembre râpé avec 1 cuillère à soupe de zeste de citron vert dans 1 petite tasse de sauce soja. Rajoutez le jus d'un demi citron vert, et 2 cuillères à soupe d'huile de sésame, mélangez bien et laissez reposer 30 min.
Au moment de servir : prenez une cuillère à soupe de sauce (uniquement le jus) à répartir en petites quantités pour ne pas passer 'au dessus' du goût délicat du poisson et des noix de Saint-Jacques. Saupoudrez de ciboulette et d'une pincée de zeste de citron vert.

Commentaires

200 g de dos de cabillaud Sauce soja japonaise tamari

Notes :