Crudo misto

Rapide et Miam / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	20min	1min

Ciao! Je te propose aujourd'hui une recette inspirée des crudo italiens à base de produits de la mer, et comme j'aime tous les produits de la mer, on utilise non pas un ingrédient principal, mais trois : saumon, thon rouge et noix de saint-Jacques! Pour l'aromatiser, on reste en simplicité avec une très bonne huile d'olive et du sel. Pour un peu de profondeur, j'ajoute aussi des zestes de citron, un petit peu de ciboulette ciselée et des petites câpres frites juste avant le service. C'est une super recette pleine de fraicheur qui peut aussi bien être une entrée qu'un plat principal léger.

Liste des ingrédients

Pour le crudo

400 g de filet de saumon

400 g de filet de thon rouge

400 g de noix de saint-Jacques

8 cs d'huile d'olive

Pour les garnitures

2 cs de câpres

1 cs de farine

5 cs. d'huile d'olive ou végétale

1/4 de bouquet de ciboulette

Le zeste de 1/2 citron

Étapes de préparation

1

Détaille tous les poissons en lamelles d'environ 2 mm d'épaisseur et dispose-les dans tes assiettes avant de les couvrir avec l'huile d'olive. Filme au contacte et place au frais jusqu'au moment de dresser et servir.



2

Egoutte les câpres sur un papier absorbant avant de les passer rapidement dans la farine puis des les frire dans une poêle avec l'huile. Emince finement la ciboulette.



3

Juste avant le service, ajoute les câpres, le zeste de citron et la ciboulette sur les crudo, saupoudre de fleur de sel et d'un peu de poivre. Bon app'

