

Carpaccio de Saumon et Chèvre Mariné à l'Aneth



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Chapel'Four
Soignon Professionnel 8

Saumon frais 200 g

Roquette 100 g

Fleur de sel

Poivre du moulin

Marinade :

Huile d'olive 4 cuillères à soupe

Jus de citron 1/2

Échalote ciselée 1

Aneth haché 1 cuillère à soupe

Les étapes de la recette

- Détailler le saumon en fines tranches et tapiser les assiettes de celles-ci.
- Préparer la marinade.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner le saumon de la marinade.
- Placer un nid de roquette au centre des assiettes et déposer 2 Chapel'Four Soignon Professionnel.
- Verser un filet de marinade sur le dessus.
- Saler légèrement à la fleur de sel et donner 2 tours de poivre moulin.
- Servir les assiettes de carpaccio accompagnées de toasts.

Pour réaliser
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr