Jean-Yves Corvez

Poissons

Carpaccio de saumon et tagliatelles de légumes

35 min	25 min	10 min	0	427
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Couper les extrémités des carottes, les éplucher.
3. Peler l'échalote. Réserver.
4. Couper les extrémités du concombre et de la courgette.
5. Laver les légumes à l'eau fraîche.
6. A l'aide de l'économe, tailler de très fines tranches de courgette dans la longueur. Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
7. Saler, poivrer et arroser généreusement d'huile d'olive. Enfourner pendant 5 à 6 minutes.
8. Toujours avec l'économe, tailler des rubans de concombre et de carotte, sans utiliser le coeur dur de la carotte. Réserver sur une assiette.
9. Ciseler l'échalote, réserver dans un bol.
10. Couper un citron en deux et presser un demi-citron. Réserver le jus.
11. Effeuiller et ciseler l'aneth. Réserver dans un bol.
12. Retirer les courgettes du four et les réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio de saumon

400 g **Pavé(s) de saumon**
8 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Citron(s)**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le carpaccio de saumon

1 **Concombre**
200 g **Carotte(s)**
200 g **Courgette**
1 **Citron(s)**
0.25 botte(s) **Aneth**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Echalote(s)**

Étape 2

Préparation du carpaccio

1. Enlever la peau des pavés de saumon à l'aide d'un grand couteau.
2. Détailler de fines tranches de saumon dans la longueur. Réserver sur une assiette.

Étape 3

Dressage

1. Saler les tagliatelles de légumes à la fleur de sel. Poivrer, les arroser de jus de citron et d'huile d'olive. Mélanger délicatement avec les mains.
2. Disposer un cercle à entremet sur une assiette, enrouler les courgettes confites le long de la paroi intérieure. Ajouter au centre les tagliatelles de concombre et de carotte.
3. Verser le jus de citron autour du cercle, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Disposer le carpaccio dans l'assaisonnement autour du cercle.
4. Remettre un peu de jus de citron sur le saumon. Parsemer d'échalote ciselée et d'aneth. Finir avec une tomate cerise confite sur le dôme de légumes, un filet d'huile d'olive et une branche d'aneth.

0.25 botte(s) **Aneth**
4 **Tomate(s) cerise**