CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES FRAIS

UNE DANSE DE SAVEURS EN BOUCHE



Préparation : 35 min
Temps total indiqué : 35 min
Portions : 4 à 6



WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER



WINDSOR LESEL – FLEUR DE SEL

Ingrédients

4 oz (125 g)	thon ahi de qualité sushi, en morceaux de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
1/4 tasse (60 ml)	huile d'olive
3 c. à thé (15 ml) de chaque	jus d'orange, de citron et de pamplemousse
1 c. à thé (5 ml)	sucre granulé
1/4 tasse (60 ml)	fenouil émincé très finement
4 tranches	radis melon d'eau émincé très finement
1 c. à thé (5 ml) de chaque	zeste d'orange, de citron et de pamplemousse
1 c. à soupe (15 ml)	pistaches hachées
Au goût	feuillage de fenouil, pour garnir
Au goût	Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer, pour la finition
Pour servir	crostinis

Préparation

1. Plonger les tranches de radis melon d'eau et le fenouil dans un bol d'eau glacée pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à friser. Égoutter et réserver.

2. Dans un bol, fouetter l'huile d'olive, les jus d'agrumes et le sucre. Réserver.

3. En plusieurs fois, déposer le thon entre deux feuilles de pellicule plastique. À l'aide d'un rouleau à pâte ou d'un attendrisseur, aplatir délicatement du centre vers les bords jusqu'à environ 6 mm (¼ po) d'épaisseur.

4. Retirer la pellicule et disposer les tranches de thon sur un plat de service. Répéter avec le reste du thon.

5. Arroser le thon de 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigrette. Garnir de fenouil, de radis, de zestes d'agrumes, de pistaches et de feuillage de fenouil. Ajouter de la vinaigrette au goût. Terminer avec le Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer et servir avec de minces crostinis.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Fleur de sel.