

CARPACCIO DE MARLIN

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

-- min

Personnes

4-6

Ingrédients

2 pavés de malin
1 mangue verte
2 prunes de cythère
Vinaigre balsamique blanc au piment végétariens
2 piments végétariens
2 branches de persil
½ oignon rouge
1 citron vert
Quelques câpres
Baies roses
Huile d'olive

Préparation

Hacher finement le persil, les piments, l'oignon.
Mélanger 6 cuillères à soupe de vinaigre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, les condiments hachés.
Détailler le marlin en fines tranches.
Peler la mangue et la détailler en fines tranches.
Peler la prune et la détailler en fines tranches également.
Dresser le poisson, la mangue et la prune dans une assiette.
Ajouter la vinaigrette au vinaigre balsamique blanc, ajouter le zeste de citron vert, les câpres et les baies roses.
Déguster bien frais.

Environ

6,50€
PAR PERSONNE

