

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH



CARPACCIO DE PERCHES FUMÉES AU BASILIC

INGRÉDIENTS

- 400 g filets de perches fumés
- 3 cs d'huile d'olive parfumée au basilic
- 1 cs de jus de citron frais et de zestes
- 2 pincées de fleur de sel
- Quelques feuilles de basilic frais

PRÉPARATION

Découper les filets en longues tranches fines et larges. Mélanger l'huile d'olive au basilic, le jus de citron, la fleur de sel et quelques petites feuilles de basilic ciselées. Réserver la plus grande partie des feuilles pour les ajouter juste avant de servir. Mélanger le tout très délicatement et mettre au frais.

Lors de la préparation des assiettes, disposer les tranches de filets en carpaccio. Parsemer le tout de basilic ciselé et de quelques zestes de citron fins. Décorer avec une feuille de basilic entière.

Entrée pour 4 personnes

🕒 10 min