

## **Carpaccio de daurade framboise et algues nori et wakame**

Pour 4 personnes

2 filets de daurade (200 à 250g environ)

12 framboises

½ botte de ciboulette

4 pincées de Wakamé séché

¼ de feuille de Nori

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel

Couper les filets de daurade, sans arêtes, en très fines tranches et les disposer dans le fond de quatre assiettes

Couper les framboises en deux et répartir dans les assiettes

On peut également le faire avec des radis mais coupés en rondelles

Hacher finement la ciboulette et parsemer le poisson

A l'aide d'un ciseau détailler la feuille de Nori en paillette

Arroser le poisson d'huile d'olive, parsemer le de fleur de sel, de Wakamé et de Nori.

Servir frais.