

Carpaccio de bar aux agrumes et algues

Pour 6 personnes

200 g de filet de bar
2 citrons verts
10 cl d'huile d'olive
1 pamplemousse
Algues pour décoration
Sel / Poivre

Prélever un filet de bar, le désarrêter et enlever la peau.

Pour bien le couper finement, le placer au congélateur 30 à 40 min.

Prélever les segments du pamplemousse.

Mélanger l'huile, le sel, le poivre, le zeste d'un citron vert et son jus.

Couper finement le filet de bar et disposer dans une coupelle.

A l'aide d'un pinceau, mettre l'huile sur les morceaux de bar et laisser macérer 1 heure avant de servir.

Au moment de servir, ajouter un ou deux segments de pamplemousse, une pincée d'algues et un peu de zeste du deuxième citron.