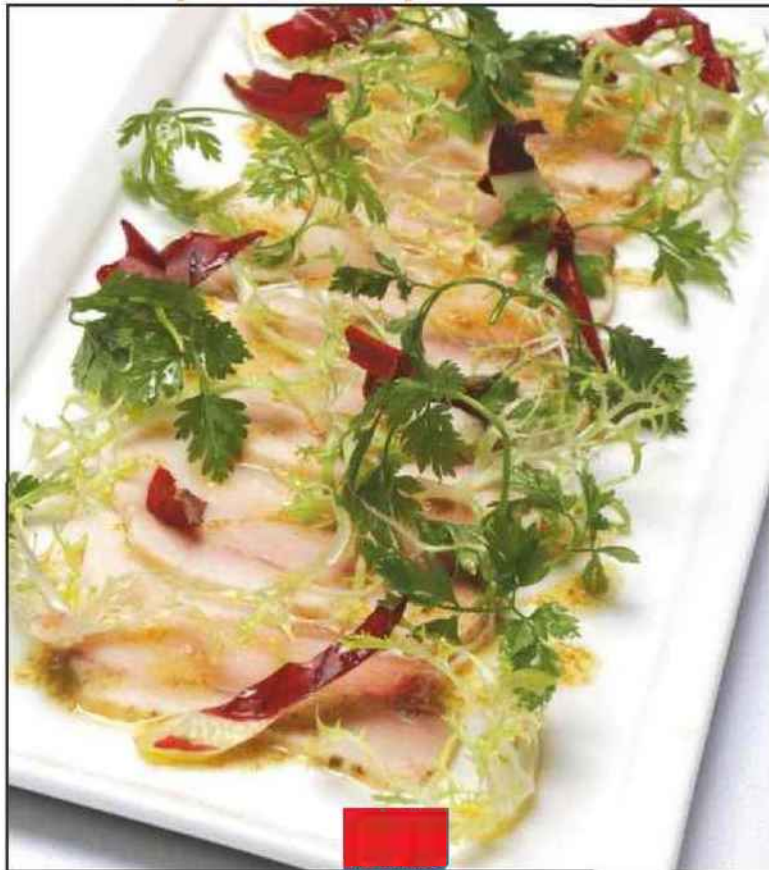




## ENTREE

### Carpaccio d'espadon mi-cuit





## Carpaccio d'espadon mi-cuit, mariné à l'huile d'olive et au citron

Recette du chef Matthieu Scherrer pour le Café La Jatte

### POUR 6 PERSONNES

- 700 g d'espadon sans peau
- 25 cl d'huile d'olive
- 3 citrons jaunes
- 1 petit pot d'origan sec
- 1 salade frisée
- 1 botte de cerfeuil
- 1 radicchio tardivo ou trévisé
- sel
- fleur de sel

① **La veille** : taillez la pièce d'espadon afin d'avoir 2 pièces allongées avec une épaisseur de 5 à 6 cm en forme de boudin. Salez les morceaux puis panez-les avec l'origan et faites-les mariner dans l'huile d'olive et le citron pendant 24 h.

② Dans une poêle très chaude saisissez les morceaux d'espadon dans l'huile d'olive 2 min sur les 4 faces. Laissez refroidir le poisson avant de le mettre au réfrigérateur.

③ Avant de servir, nettoyez la salade frisée en récupérant uniquement le cœur (feuilles jaunes et très croquantes), ajoutez du cerfeuil et émincez finement le radicchio tardivo ou la salade trévisé.

④ A l'aide d'un couteau bien aiguisé, taillez de fines lamelles d'espadon de l'épaisseur d'un carpaccio, puis posez-les à plat en longueur. Assaisonnez avec un peu de fleur de sel et de vinaigrette faites d'huile d'olive et de citron. Disposez dessus le mélange de salade légèrement assaisonné à l'huile d'olive.



### ET ON BOIT QUOI ?

Le Mas du notaire blanc 2015, AOP costières-de-nîmes. Un vin aux arômes de fruits à chair blanche, d'anis et d'épices. En bouche, une belle fraîcheur avec une touche de fenouil. 9 €, départ cave

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*