



Carpaccio de cabillaud à la vanille

Ingrédients :

- 300g de dos de cabillaud
- 2 fruits de la passion
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 3 cuil. à soupe d'huile de sésame
- 1 cuil. à soupe d'huile neutre
- 2 cuil. à soupe de citron vert
- 1 gousse de vanille
- Cébette
- Gros sel

Préparation :

- Recouvrir le cabillaud de gros sel et laisser au frais 1 heure.
- Rincer et sécher.
- Ouvrir les fruits de la passion, prélever la pulpe et la passer au chinois.
- Ajouter le vinaigre de riz et émulsionner avec les huiles et le jus de citron..
- Fendre la gousse de vanille en deux avec le dos d'un couteau, gratter l'intérieur et l'ajouter.
- Salez et poivrez (un poivre vert idéalement ou baie de Sichuan vert)
- Tailler le dos cabillaud en fines tranches et les déposer dans les assiettes.
- Recouvrir de la marinade au pinceau.
- Laisser au frais avant de servir avec de la cébette émincée finement

