



CARPACCIO DE HADDOCK À LA GRENADE



Temps de préparation

10 minutes



Temps de cuisson

-



Niveau de difficulté

★★

Ingrédients pour 6 personnes

3 filets de haddock

1 grenade

1 citron + 1/2 citron jaune

1 cuillère à soupe de sirop de grenadine

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron vert

Quelques brins d'aneth

Poivre

Préparation de la recette

Emincer finement le haddock et le déposer sur vos assiettes.

Décortiquer la grenade en prenant soin de bien enlever la membrane blanche qui est un peu amère.

Presser le citron jaune et zester finement le citron vert.

Ciseler l'aneth.

Déroulement de la recette

Mélanger le sirop de grenadine avec le jus de citron et l'huile d'olive.

Ajouter votre sauce en filet sur le haddock, parsemer avec les grains de grenade et le zeste de citron vert.

Terminer avec quelques brins d'aneth.



*Pour le sirop de grenadine,
une seule adresse : Sirop Rième !*



*Pas de sel pour cette recette car le
haddock est déjà salé.*



*Le haddock est une préparation
légèrement salée et fumée d'aiglefin.
Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le
par un autre poisson fumé: saumon,
truite, ou même par un poisson blanc,
voire par des Saint-Jacques...*

*Une vraie réussite et aussi
une belle mise en bouche !*