

Carpaccio de lotte à l'orange

Préparation : 10 min

Réfrigération : 30 min

Ingrédients

pour 1 personne

- 140 g de lotte
- huile d'olive
- 2 oranges pressées
- sel, poivre
- 200 g d'endives ou autre légume suivant la saison

Préparation

- 1| Découpez la lotte en 4 tranches dans la longueur. Éliminez le cartilage. Enveloppez-les dans un film étirable et réservez-les 30 minutes au congélateur.
- 2| Taillez-les en lamelles très fines. Répartissez-les sur 1 assiette badigeonnée d'huile. Poivrez.
- 3| Arrosez de jus d'orange et d'un filet d'huile d'olive.
- 4| Arrangez joliment au centre des quartiers d'orange pressés à vif. Recouvrez d'un film étirable, puis laissez macérer une heure au frais avant de servir. Salez au dernier moment.
- 5| Servez froid ou chaud à feu doux.
- 6| Accompagnez d'endives ou autres légumes de saison.