

Carpaccio de lieu jaune, agrumes et gingembre, chips de betterave



Dans mon panier pour 4 personnes :

- 1 lieu jaune extra-frais d'environ 1kg
- 2 betteraves crues de belle taille, épluchées
- 1 bulbe de fenouil
- 1 orange non traitée
- 1 citron jaune et 1 citron vert non traités
- 1 peu de farine
- huile d'olive
- 75cl d'huile de pépins de raisin
- ciboulette
- 1 petit morceau de gingembre
- piment d'Espelette
- sel, poivre

En cuisine :

1. Lever les filets (faites le faire par votre poissonnier, si vous ne vous sentez pas d'humeur!)
2. Détailler le poisson en fines tranches, couvrir, puis réserver au frais.
3. Préparer la sauce aux agrumes pour assaisonner le carpaccio. Commencer par prélever les zestes des agrumes. Faire attention à ne pas prélever en même temps la peau blanche qui est très amère (l'idéal étant la râpe micro-plane).
Tailler le gingembre en petits dés. (tous petits, petits ...!)
4. Réunir dans un bol, les zestes, le gingembre, l'huile d'olive et le jus des agrumes. Mélanger.
5. A l'aide d'une mandoline (instrument de torture qui permet de faire de fines tranches), couper finement le fenouil et une betterave puis les jeter dans de l'eau pour que les légumes restent bien fermes et croquants.
6. Faire chauffer l'huile de pépins de raisin dans une casserole. L'huile de pépins de raisin est neutre en goût et supporte les fortes températures. C'est elle que l'on utilise pour la fondue bourguignonne.
7. Tailler l'autre betterave à la mandoline en fines tranches. Fariner les tranches avant de les jeter dans l'huile bien chaude pendant quelques instants, le temps qu'elles deviennent croustillantes comme des chips de pomme de terre.
8. Pour le service, placer les betteraves et le fenouil cru dans le fond des assiettes, déposer le carpaccio, saupoudrer de piment d'Espelette et arroser de vinaigrette aux agrumes. Apporter la touche finale en déposant quelques chips de betterave et la ciboulette.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)

