



Tartare de carpe de Dombes® sur lit d'avocat



Ingrédients

- 1 filet de carpe désarêté
- 1 avocat bien mur
- 5 brins de ciboulette
- 2 citrons vert
- 1 oignon frais
- 1 tige de coriandre fraiche
- 1/2 c.a.c de gingembre en poudre
- 1 dé de gingembre frais
- Huile d'olive, sel poivre

Préparation

Couper les filets de carpe de Dombes® en petits dés
Ajouter :

- la ciboulette finement hachée
- 1/2 oignon coupé très fin
- le gingembre râpé
- le zeste du citron vert complet
- saler et poivrer, un filet d'huile d'olive

Réserver au frais pour laisser mariner, ajouter le jus du citron vert juste avant de servir

Purée d'avocat :

Mixer un avocat bien mur avec le reste de l'oignon frais, la coriandre, 1/2 cac de gingembre en poudre, le zeste d'un citron vert et son jus, sel, poivre





Ceviche de carpe de Dombes®



Ingrédients

1 filet de carpe désarêté

1 citron vert

1 dé de gingembre frais râpé

Fleur de sel

Huile d'olive, sel poivre

Préparation

- Découper la carpe en lamelles très fines
- Disposer sur les lamelles :
 - le gingembre
 - le zeste du citron et son jus
 - de l'huile d'olive
- Garder au frais 30 minutes pour cuire le poisson

Ajouter de la fleur de sel et déguster !



SCAN ME



Tartare de carpe de Dombes® à la clémentine



Ingrédients

1 filet de carpe désarêté	Quelques noix ou pois chiches grillés
2 clémentines	Sel
1 dé de gingembre râpé	Poivre

Préparation



Couper la carpe en petits dés

Ajouter :

- Le zeste d'une clémentine
- Le jus de 2 clémentines
- Le gingembre
- Une c.a.s d'huile d'olive
- Saler et poivrer

Mélanger, dresser et déguster !

