



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Carpaccio de bar, câpres, oignon, citron et persil

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min



INGRÉDIENTS

- [2 filets de bar Ikejime de 160g](#)
- 1 petit oignon rouge
- [2 càs. de câpres](#)
- quelques brins de persil plat
- 1 citron jaune non traité
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Égouttez les câpres puis hachez-les grossièrement. Epluchez puis émincez finement l'oignon rouge en tout petits dés. Hachez finement le persil plat. Prélevez deux très fines tranches au cœur du citron puis hachez finement la peau et la chair. Coupez le bar en fines lamelles à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Dressez les morceaux de poisson dans l'assiette.
2. Arrosez le poisson d'un filet d'huile d'olive puis parsemez de dés d'oignon. Dispersez le persil plat et les câpres puis le citron haché. Arrosez à nouveau d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez légèrement.

Bonne dégustation !