



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Carpaccio de bar

Fraises rôties au four

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min



INGRÉDIENTS

- 4 pavés de bar
- 250g de fraises
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de salade frisée
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C. Lavez les fraises et coupez-les en deux. Disposez-les sur une plaque allant au four, arrosez-les légèrement d'huile d'olive et enfournez pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.

Pendant ce temps, lavez et essorez la salade frisée. Coupez la ciboulette en petits morceaux.

Découpez les filets de bar en fines tranches et disposez-les sur des assiettes de service.

Répartissez les fraises rôties sur les tranches de bar, puis ajoutez la ciboulette et les baies roses.

Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Disposez quelques feuilles de salade frisée et servez immédiatement.

Bonne dégustation !