

Sashimi de daurade royale

👤x4 Difficulté 🌿🌿 Budget €€€ ⌚ 40 min.

LES INGRÉDIENTS

- 1 daurade royale,
- 3 branches de coriandre,
- Des baies roses,
- De l'huile d'olive fruitée,
- 1 citron vert.

LA RECETTE

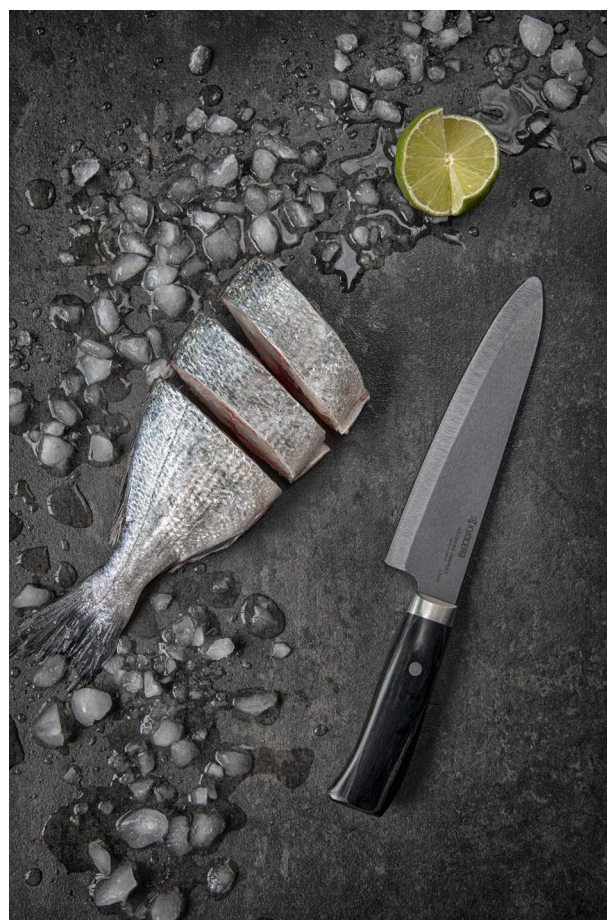
- Demandez à votre poissonnier de couper la tête de la daurade, de l'écailler et de la vider.
- Levez les filets à l'aide du [couteau Chef trancheur JAPAN](#) de **KYOCERA**, en plaçant la lame dans le ventre du poisson, de sorte à longer l'arête centrale jusqu'à la queue.
- Détachez la peau des filets avec le [couteau Chef trancheur JAPAN](#) et ôtez les arêtes à l'aide d'une pince.
- Placez les filets dans de l'eau glacée pour les raffermir et les nettoyer, puis séchez les avec du papier absorbant.
- Tranchez finement les filets avec le [couteau Chef trancheur JAPAN](#) de **KYOCERA**.
- Répartissez les fines tranches de filets sur 4 assiettes avec une tranche de citron vert.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive fruitée.
- Parsemez les filets de coriandre.
- Concassez les baies roses à l'aide du [moulin à épices réglable](#) de **KYOCERA**.
- Réservez au réfrigérateur.

Servez bien frais, en entrée ou en plat. Vous pouvez accompagner ce délicieux sashimi de daurade royale d'un vin blanc faiblement tannique, un Sancerre par exemple, à consommer avec modération !

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

✓ **1 couteau Chef trancheur Japan KYOCERA** à lame en céramique noire de 18 cm, pour son élégance et son tranchant incomparable.



✓ **1 Moulin à épices KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté à toutes les épices.

