

Carpaccio de haddock Feuille de shizo Fruit de la passion

 Difficulté  Budget   15 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 800 gr filet de haddock,
- 4 feuilles de shizo,
- 3 fruits de la passion,
- 1 citron vert,
- 1 bouquet de coriandre fraîche,
- 1 cuillère à café de gingembre frais,
- De l'huile d'olive,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

- Préparez la marinade en découpant le citron vert en 2 avec [le couteau multiusages éco-responsable](#) de Kyocera. Pressez le jus dans un saladier.
- Râpez le gingembre avec [la râpe universelle](#) de Kyocera, ajoutez au jus de citron.
- Émincez le bouquet de coriandre avec [le couteau multiusages éco-responsable](#) de Kyocera puis ajoutez à la marinade.
- Ajoutez une bonne rasade d'huile d'olive à la marinade, ainsi que la pulpe des fruits de la passion.
- Réservez au frais.
- Tranchez le filet de haddock en carpaccio avec [le couteau multiusages éco-responsable](#) de Kyocera.
- Placez les tranches de haddock dans 4 assiettes.
- Badigeonnez le haddock avec la marinade.
- Salez et poivrez [avec le nouveau moulin à épices en bois](#) Kyocera.
- Ajoutez une feuille de shizo dans chaque assiette.

Accompagnez ce carpaccio de saison avec un vin blanc sec, un Pessac-Léognan par exemple.
À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau multiusages ECO-RESPONSABLE de Kyocera**
à lame en céramique blanche de 11 cm, avec son manche à partir de plastique organique à base de canne à sucre, 100% sain, hygiénique et écoresponsable.



- ✓ **1 Râpe universelle Kyocera**
avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera**
avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût



NOUVEAU