SANDRE

mariné au citron
avec concombre
à la crème aigre

www.aquapri.dk

aquapri

Pour 4 personnes

Ingrédients:

400 g de filets de sandre

1 citron

1 c. à c. de sel

poivre blanc fraîchement moulu

½ dl de crème

50 g de câpres grossièrement hachés

1 c. à s. de cerfeuil haché

12-16 brins de cerfeuil

1 concombre

Préparation:

Découper les filets de sandre en macédoine.

Ajouter une c. à s. de jus de citron à la crème et laisser mariner pendant une heure sans remuer.

Incorporer le reste du jus de citron, ajouter le sel et le poivre fraîchement moulu et mélanger le tout. Laisser le sandre mariner pendant une heure supplémentaire au réfrigérateur.

Découper 4 longues tranches de concombre et les disposer dans 4 moules ronds (env. 6 cm de diamètre).

Mélanger le sandre mariné avec les câpres et le cerfeuil haché, et remplir les moules avec le mélange. Les tranches de concombre doivent être pressées sur les côtés.

Mélanger la crème, désormais aigrie.

Placer les moules sur 4 assiettes, disposer la crème aigre autour et retirer les moules.

Dresser avec les brins de cerfeuil et servir. La préparation peut être accompagnée de pain complet.

aquapri

Une firme familiale danoise,
plus d'un siècle d'expérience dans l'élevage de poisson

Nous élevons et livrons toute l'année du sandre frais supérieur, véritable produit de l'aquaculture danoise. Notre sandre est élevé selon les principes d'une pisciculture durable employant des systèmes de circulation alimentés en eau fraîche depuis nos propres puits. Unique, notre sandre associe ainsi qualité exceptionnelle et écoresponsabilité. Avec sa structure fine et sa consistance ferme, sa chair est un envoûtement pour le palais. *Bon appétit!*