

Carpaccio de filet de lapin

Un carpaccio inattendu et plein de finesse, où le lapin révèle toute sa délicatesse. Parfait pour étonner les invités ...

Ingrédients :

200 g de filet de lapin

4 c. à soupe d'huile d'olive

Jus d'un citron

Quelques baies roses

Sel, poivre

Préparation :

1. Nettoyez soigneusement les filets de lapin et retirez les nerfs (notamment celui qui longe tout le filet).
2. Coupez-les finement dans le sens des fibres (dans la largeur).
3. Mélangez les tranches dans un bol avec l'huile d'olive, le jus de citron, les baies roses, sel et poivre.
4. Laissez mariner quelques minutes.
5. Au moment du dressage, disposez les tranches une à une sur une assiette en les aplatissant bien.
6. Assaisonnez avec le reste de la marinade, et si besoin ajoutez un filet d'huile d'olive et de jus de citron.
7. Garnissez éventuellement avec des grains de grenade, persil ciselé ou filet d'orange.

Astuces du chef :

- Remplacez les baies roses par du poivre Timut pour une note d'agrumes originale.
- Servez avec une salade d'herbes fraîches pour une belle entrée colorée.

Calories

Pour

Préparation

Cuisson

Difficulté

Allergènes

—
~220

—
4

—
10 min

—
0 min

—
Facile

—
Aucun

kcal/portion

personnes