



**AquafrAIS
Cannes**

VARIATION AUTOUR DE LA DAURADE, EN CARPACCIO ET EN ESCABÈCHE, VINAIGRETTE PASSION

Ingrédients (6 Personnes) :

2 Daurades de 700 Grammes env.

Pour l'Escabèche :

**1 échalotte
1 carotte
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
10cl de vin blanc
5cl de vinaigre blanc
10 graines de coriandre, 2 feuilles de laurier**

Pour la vinaigrette :

**1 fruit de la passion
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
1/2 jus de citron
Sel, poivre, 1 pincée de sucre**

Finition :

- Quelques herbes fraîches (cerfeuil, persil, estragon)
- Écailler, vider, fileter et désarêter les daurades
- Couper 1 filet de daurade en dés (env 2cm de coté)
- Retirer la peau des 3 autres filets
- Préparer l'escabèche : Dans une poêle bien chaude, faire griller les dés de daurade coté peau. Les débarrasser dans une petite plaque. Faire revenir dans la même poêle la carotte et l'échalotte coupé en brunoise (petits dés). Déglacer avec le vin blanc et le vinaigre blanc, ajouter le laurier et la coriandre, faire réduire de moitié. Verser sur les dés de daurade, couvrir avec un papier film. Réserver au frais 24 heures.
- Préparer la vinaigrette : récupérer la marinade de l'escabèche, y ajouter l'huile d'olive, le balsamique blanc, le fruit de la passion, le jus de citron, sel poivre, sucre
- Couper les filets de daurades en fines tranches, les disposer à plat sur les assiettes. Parsemer d'un peu de fleur de sel. Disposer quelques dés de daurade en escabèche par-dessus. Arroser de vinaigrette Passion.
- Terminer avec les herbes fraîches.