

Ruinart

RUINART BLANC DE BLANCS

X

CARPACCIO DI SPIGOLA CON AGRUMI E VERDURE CROCCANTI



INGREDIENTI

Per 4 persone

Tempo di preparazione:

30 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti

Tempo di cottura: 5 minuti

320 g di filetto di spigola

2 lime

4 cucchiaini di olio d'oliva

Fior di sale e pepe

1 gambo di sedano

2 finocchi mignon

1 mela Granny Smith

Ravanelli

1 mazzo di crescione

1 tuorlo d'uovo

10 cl di olio di vinacciolo

Fiori edibili ed erbe aromatiche

*Di Valérie
Dadou*

Chef della
Maison Ruinart





La marinatura

Grattugiare finemente la scorza di un lime e spremere il succo di entrambi. In un recipiente, mescolare il succo di un lime, aggiungendo poi l'olio d'oliva, la scorza di lime e un pizzico di sale e di pepe.

Il coulis di crescione

Sciacquare e staccare le foglie di crescione, lasciarle sbollentare in una pentola d'acqua salata per 3 minuti e poi riporle in acqua ghiacciata. Scolarle, frullarle nel mixer e versarle in un recipiente.

La spigola

Rimuovere le lisce dai filetti di spigola con un'apposita pinza ed eliminarne la pelle. Sfilettare e disporre su un piatto. Ricoprire con la marinatura.

Il contorno

Affettare la mela Granny Smith e tagliare a pezzettini il gambo di sedano. Affettare finemente i finocchi mignon e i ravanelli utilizzando una

mandolina; riporre in acqua ghiacciata.

La presentazione

Distribuire i filetti di spigola su 4 piatti, poi spennellarvi sopra un leggero strato di marinatura. Guarnire con le verdure tagliate finemente. Aggiungere un pizzico di fior di sale.

I CONSIGLI DELLA CHEF Per tagliare il pesce, tenerlo fermo con il palmo di una mano e sfilettarlo eseguendo un movimento avanti e indietro.

