

Toute l'année

Carpaccio de haddock



Carpaccio de haddock



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 4 personnes :

400 g de haddock, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 citrons verts (selon quantité de jus nécessaire), ½ botte de ciboulette, 1 cuillère à soupe de baies roses

- Trancher finement le haddock et déposer les tranches dans un plat les unes à côté des autres sans qu'elles se chevauchent.
- Mélanger l'huile, le jus de citron, la ciboulette rincée et ciselée, les baies roses légèrement écrasées avec les doigts et en arroser le haddock.
- Couvrir de film alimentaire.
- Laisser mariner 15 minutes avant de servir.



Le haddock n'est
autre que l'églefin
une fois fumé.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

