



**Carpaccio de daurade royale aux agrumes, radis et pickles d'oignons**  
Une recette du chef [Juan Arbelaez](#)

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 8 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 2 filets de daurade royale
- 100 g de gros sel de mer
- Le zeste et les segments de 1 citron
- Le zeste et les segments de 1 citron vert
- Le zeste et les segments de 1 orange
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel
- ½ botte de radis (avec les fanes)
- 1 c. à s. de pickles d'oignons (recette ci-dessous)
- Huile d'olive

1. Retirez les arêtes des filets de daurade, si nécessaire. Déposez les filets dans un plat sur un lit de gros sel et recouvrez-les de gros sel pendant 8 minutes. Rincez-les avant de les essuyer soigneusement.
2. Coupez de fines tranches de 3 mm d'épaisseur, puis disposez-les sur une assiette en essayant de recouvrir toute la surface.
3. Assaisonnez les filets de daurade de zestes de citron, de citron vert et d'orange. Disposez les segments des agrumes sur toute la surface du

carpaccio. Ajoutez le piment d'Espelette, la fleur de sel, les radis tranchés en fines lamelles et les pickles d'oignons.

4. Répartissez des fanes de radis bien nettoyées et séchées pour apporter une touche poivrée. Finissez par un bon filet d'huile d'olive et régalez-vous sans mesure !

## **Pickles d'oignons**

### **Ingrédients**

- 15 cl de vinaigre blanc
- 80 g de miel
- 10 grains de poivre
- 1 pincée de sel
- 4 oignons rouges émincés
- 5 cl d'eau

1. Dans une casserole, faites bouillir le vinaigre avec le miel, l'eau, le poivre et le sel, puis versez sur les oignons dans un bocal à confiture ou à conserve.
2. Laissez refroidir.

Ces pickles se conservent plusieurs mois au réfrigérateur dans un bocal hermétique.