



Carpaccio d'oranges au haddock et à l'Appenzeller® Surchoix

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 4 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 petites oranges à jus
- 160 g de haddock
- 400 ml de lait
- 80 g d'Appenzeller® Surchoix
- 8 abricots secs
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 branches de coriandre fraîche
- Sel, poivre du moulin

1. Versez le lait dans une casserole, portez-le à ébullition.
2. Baissez le feu et faites pocher le haddock 3 ou 4 min sur feu doux. Retirez-le, déposez-le sur du papier absorbant et détaillez-le en petits morceaux.
3. Épluchez les oranges à vif en prenant soin de récupérer le jus écoulé. Détaillez-les en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Déposez-les au fur et à mesure dans des assiettes.
4. Détaillez l'Appenzeller® en petits bâtonnets et les abricots secs en petits morceaux. Répartissez le poisson, les abricots et l'Appenzeller® dans les assiettes.

5. Émulsionnez l'huile d'olive et le jus d'orange ensemble. Salez, poivrez. Arrosez le carpaccio avec la vinaigrette. Ajoutez la coriandre préalablement ciselée et servez rapidement.

Conseil

Salez raisonnablement, le haddock est déjà salé.