

## *Carpaccio de daurade et langoustines à la mangue et grenade*



### *Ingrédients pour une douzaine de mises en bouches ou 6 entrées :*

- 6 langoustines crues vivantes (pour garantir la fraîcheur)
- 1 petite daurade royale levée en filets sans la peau
- 1/4 de grenade (ou 1/2 pour les petites grenades)
- 1/2 mangue
- les zestes d'un citron vert bio (le mieux est un kumbawa si vous avez)
- le jus de ce citron vert
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (du Calanquet pour ma part)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de mangue
- 2 cuillères à café d'épices "Anchoor" d'Olivier Roellinger (facultatif)
- 1 peu de coriandre et de cerfeuil frais ciselés
- une dizaine de gouttes d'huile essentielle bio de mandarine
- sel, poivre
- quelques baies roses

### *En cuisine :*

1. Détailler les filets de daurade en petits dés.
2. Décortiquer les langoustines en prêtant attention à bien enlever le petit filament gris qui se trouve tout le long de la queue. Détailler en morceaux.
3. Récupérer les graines de la grenade en prenant garde à se débarrasser de la peau blanche dans lesquelles les graines sont enchâssées.
4. Couper la mangue en petits dés.
5. Mélanger tous les ingrédients (sauf les baies roses), rectifier les assaisonnements et réserver au frais.
6. Disposer dans les coupelles ou cuillers au moment du service et saupoudrer d'un peu de baies roses écrasées.
7. Ce plat doit se servir très frais et ne se conserve pas très longtemps car il s'agit de poisson cru.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>  
[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)