



LANIÈRES DE FILETS DE PERCHES FUMÉS À L'HUILE CITRONNÉE

INGRÉDIENTS

- 400 g de filets de perches fumés
- 2 cc d'huile d'olive parfumée au citron
- 3 cs d'huile d'olive fruitée
- 2 tiges d'oignon frais de printemps
- 2 pincées de fleur de sel
- 2-3 tours de moulin de poivre blanc

PRÉPARATION

Découper les filets fumés dans la longueur en fines lanières de 5 mm, puis les recouper par la moitié pour obtenir des morceaux d'environ 5 cm de long.

Mélanger les huiles et assaisonner légèrement de fleur de sel et de poivre blanc.

Laver, éponger et découper la partie verte uniquement des tiges d'oignon frais en fines rondelles.

Disposer les lanières de perches sur les assiettes en vous aidant, si besoin, d'un cercle à pâtisserie.

Parsemer la préparation de rondelles d'oignon frais.

Servez aussitôt.