

# Sashimi de saumon comme un carpaccio, parmesan, câpres, huile aux herbes, croûtons aillés

Recette pour 12 tapas

## Description

De fines tranches de saumon cru garnies comme un carpaccio à l'italienne : du parmesan, des câpres et des herbes fraîches.

## L'astuce du chef

Pour varier, le saumon pourrait être remplacé par des pétoncles ou du thon.

Recette que vous pourriez présenter sur assiette pour un brunch.

## Ingrédients

### Sashimi

- 250 Gr Filet de saumon sans peau
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 24 Copeaux Parmesan
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette

### Croûtons

- 2 Tranche(s) Miche de pain
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail

### Huile d'herbes

- 150 Ml Huile de canola
- 2 Branche(s) Basilic
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Persil
- 30 Ml Jus de citron

## Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

### Mise en place

Taillez le poisson en fines tranches (sashimi) et gardez-le au froid. Hachez les câpres et l'ail. Taillez le pain en dés réguliers. Préparez les copeaux de parmesan à l'aide d'un économe.

### Huile d'herbes

Dans un mélangeur, réunissez tous les ingrédients et mixez jusqu'à avoir une texture uniforme. Assaisonnez de sel.

### Croûtons

Dans un petit bol, mélangez le pain avec l'huile et l'ail. Ajoutez une pincée de sel et étalez les cubes sur une plaque à pâtisserie. Cuire 8 minutes au four.

**Bon appétit!**