

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Mesclun et carpaccio de haddock



Pour 4 personnes

300 g de haddock
1 sachet de salades mélangées
1 boîte de Boursin basilic & ciboulette
2 CS de vinaigre balsamique
3 CS d'huile d'olive
2 CS de jus de clémentine
10 brins de cerfeuil
Sel et poivre

Placer le haddock dans le congélateur pendant 1 h (moi, je ne l'ai pas fait), pour qu'il soit plus facile à découper.

Pendant ce temps, préparer la vinaigrette.
Fouetter ensemble : l'huile, le vinaigre et le jus de clémentine, assaisonner puis réserver.

Avec un couteau bien aiguisé, couper de fines tranches de haddock, comme de gros copeaux.
Verser la salade dans un saladier avec le Boursin, y ajouter la vinaigrette, le cerfeuil ciselé et mélanger intimement.

Dresser la salade sur chaque assiette et la coiffer de lamelles de haddock.

Source : Magazine "Cuisine Light" n° 6 (sept.oct 2008)