



RECETTE CARPACCIO DE CÉDRAT À LA TRUITE MI- CUITE

La truite de rivière est à peine cuite à la vapeur douce et ensuite termine de cuire dans la marinade. La chair est fondante. L'idée était de faire une sorte de céviche en mi-cuit.

Ingrédients : pour 2 personnes

½ cédrat (ou ¼ s'il est gros)

1 grosse truite portion cuite

1 petit avocat

Sauce à la clémentine

3 c. à café de zeste de clémentine anti gaspi

1 c. à café de tamari version salée (ou 1 c. à café de jus de citron – version acidulée)

4 c. à café d'huile d'olive

Fleur de sel

Progression :

- Découper le cédrat en 2 dans la longueur et l'émincer finement
- Lever les filets de truite
- Découper l'avocat en lamelles. Le citronner
- Disposer le carpaccio de cédrat, la truite puis l'avocat
- Mélanger le zeste de clémentine anti gaspi avec l'huile d'olive et le citron (pour la version acidulée) ou le tamari (pour la version salée). Ajouter la sauce

RECETTE CARPACCIO DE CÉDRAT AUX ASPERGES

L'asperge crue ou cuite s'accorde très bien avec le cédrat. Avec ma sauce fétiche aux agrumes, c'est une explosion de saveurs.

Ingrédients : pour 2 personnes

½ cédrat (ou ¼ s'il est gros)

1 botte d'asperge vertes petites et bien fraîches

Fromage de brebis (pecorino ou tomme)

Fleur de sel

Piment d'Espelette

Citron

Huile d'olive

Quelques brins de ciboulette

Progression :

Progression :

- Émincer les asperges dans la longueur avec un couteau économe
- Mélanger 1 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe d'huile d'olive et 2 pincées de piment d'Espelette. Verser sur les asperges émincées et laisser mariner 30 minutes
- Couper le cédrat en 2 dans la longueur puis l'émincer finement
- Dresser les assiettes avec les 2 carpaccios
- Ajouter un peu de fleur de sel et de la ciboulette

ASTUCES POUR RÉUSSIR LE CARPACCIO DE CÉDRATS AUX ASPERGES

L'asperge crue est fabuleuse et méconnue. Ici le **carpaccio d'asperges vertes au citron caviar**.

ASTUCES POUR RÉUSSIR LE CARPACCIO DE CÉDRAT

Le cédrat : choisissez-le bio bien sûr car on mange tout, très frais car il s'abîme assez vite et surtout mûr à point. Si la peau est bien bosselée comme ici, il sera plus décoratif.



Le carpaccio : pour émincer le cédrat finement, il vous faudra une mandoline (attention aux doigts). S'il est gros, coupez-le au préalable en 2 dans le sens de la longueur



RECETTE CARPACCIO DE CÉDRAT AUX FENOUILS

Le fenouil émincé très finement est mariné pour une saveur subtile.

Ingrédients : pour 2 personnes

½ cédrat (ou ¼ s'il est gros)

1 petit fenouil bien ferme

2 petites oranges sanguines

1 citron

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1 mandoline

Progression :

- Préparer la marinade
- Éplucher les oranges à vif, les découper en morceaux et récupérer le jus
- Presser le citron
- Mélanger 2 à 3 c. à soupe de jus de citron avec la même quantité d'huile d'olive. Ajouter le jus et les morceaux d'orange. Saler et poivrer
- Émincer le fenouil finement et l'ajouter dans la marinade

- Laisser mariner ½ heure environ
- Émincer le cédrat en carpaccio et le disposer sur les assiettes
- Ajouter le fenouil mariné et quelques herbes aromatiques en décoration

ASTUCES POUR RÉUSSIR LE CARPACCIO DE CÉDRATS AU FENOUIL

Émincez le fenouil très finement à la mandoline (comme le cédrat).

Ne laissez pas mariner trop longtemps pour que le citron ne cuise pas trop le fenouil.

Gâteau au cédrat frais

Un gâteau léger et parfumé Ave du cédrat frais.

★★★★★ 4.50 from 2 votes



- ✂ **Temps de préparation :** 20 min
- 🍰 **Temps de cuisson :** 55 min
- 🍰 **Cuisson compotée de cédrat :** 20 min
- 👤 **Régime :** recette facile

EQUIPEMENT

- 1 Mandoline

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de petit épeautre bise bio
- 40 g de poudre d'amande
- 50 g de sucre blond de canne bio
- 3 œufs moyen bios (150 g)
- 100 g de yaourt de brebis bio
- 2 pincées de fleur de sel
- 10 g de poudre à lever bio
- 15 g de jus de citron
- 15 g de gingembre râpé bio
- 250 g de compotée de cédrat
- 50 g d'huile d'olive

Pour la compotée de cédrat (à réaliser à l'avance

- 150 g de cédrat frais bio
- 150 g d'eau décantée
- 60 g de sucre blond bio de canne

PROGRESSION

1. Couper le cédrat en 2. L'émincer finement à l'aide d'une mandoline
2. Dans une petite casserole, placer le cédrat émincé et l'eau et faire bouillir à petits bouillons pendant environ 20 minutes. L'eau doit presque entièrement être absorbée. Ajouter 60 g de sucre, remuer et laisser reposer minimum 30 minutes et jusqu'à 24 heures
3. Mixer la compotée de cédrat et prélever 250 g
4. Dans une jatte, mélanger le yaourt, la compotée de cédrat, l'huile, le sucre, le gingembre, la fleur de sel et le jus de citron. Ajouter les œufs entiers et bien remuer
5. Verser la farine, la poudre d'amande avec la levure au centre et mélanger avec une cuillère en bois
6. Chemiser un moule de papier cuisson et verser la préparation
7. Cuire au four pendant 50 à 55 minutes à 180°. Laisser refroidir sur une grille