

## Carpaccio de kaki Persimon & bar mariné au citron et à la fleur de sel



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 10 mn

*Un plat raffiné et insolite, à base de kaki Persimon.*

### Ingrédients

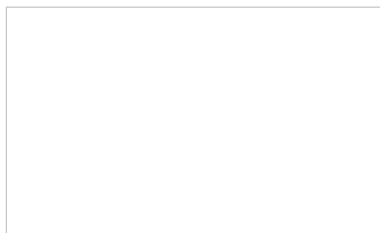
- 2 kaki persimon
- 4 filets de bar
- 100 g de mesclun
- quelques graines germées
- le zeste d'un demi citron
- 1 cc de jus de citron
- 1 cc de sauce soja
- 3 cs d'huile d'olive
- 0,5 cc de fleur de sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparez la marinade : dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron et la sauce soja.
- 2 Coupez les filets de bar en tranches fines. Versez dessus la marinade et laissez- les reposer au moins 10 minutes.
- 3 Ajoutez le mesclun et les graines germées, mélangez bien.
- 4 Assaisonnez de fleur de sel et de poivre.
- 5 Épluchez les kakis Persimon et coupez-les en fines lamelles. Disposez-les dans un plat.
- 6 Posez dessus le bar mariné et parsemez avec les zestes de citron.

Proposé par

**Kaki Persimon**



La star de la saison automne-hiver.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

