CARPACCIO DE CONCOMBRE MARINÉ AUX ALGUES ET AU CITRON CONFIT

Ingrédients :

1 concombre
1/2 citron confit au sel
1 cc de graines de fenouil
1 cc de paillettes d'algues
3 cs d'huile d'olive
Fleur de sel, poivre
Ciboulette
Fleurs comestibles

Préparation :

Laver le concombre et couper le en fines tranches à la mandoline.
Tailler finement le ½ citron confit.
Étaler les rondelles dans un plat et parsemer de citron confit, de graines de fenouil, de paillettes d'algues, de fleur de sel et de poivre.
Arroser à l'huile d'olive.
Réserver au frais pendant une heure.
Au moment de servir, parsemer de ciboulette ciselée et de fleurs comestibles.

Recette personnelle proposée par Anne Yvonne M
Troc-recettes - pique-nique du 26.07.2019 à Porz Guyon : Lanmodez