

# CARPACCIO DE BARRACUDA



Recette de Sébastien, pêcheur au Lavandou

**Temps de préparation :** 10 mn

**Difficulté :** Three fish icons: one orange and two white.

**Nombre de personne :** 4

## Les ingrédients :

- 600 g de Barracuda
- Sel
- Poivre blanc
- Grains de sésame
- Jus de citron
- Huile d'olive



## Préparation :

1. Vider le poisson, couper la tête et lever les filets
2. Hacher le poisson avec un couteau très effilé pour en faire un carpaccio.
3. Mettre le poisson dans un bol et assaisonner avec de l'huile d'olive, jus de citron, une pincée de sel et de poivre blanc, ajouter le sésame.
4. Mettez votre préparation au frigo pendant au moins deux heures.

**Dégustez !**