

## CARPACCIO DE THON ET DE HOMARD AVEC VINAIGRETTE AU YAOURT

Une recette du restaurant Comte de Flandre à Audenarde





Recette pour 4 personnes

## Vinaigre au yaourt

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de yaourt Pur Natur Greek Style 700g
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse Pur Natur 200g
- 5 petites feuilles de basilic
- 1/2 cuillère à café de purée de raifort
- 1 citron

Préparation :

Hachez très finement le basilic dans le mixeur. Ensuite, filtrez-le à l'aide d'une étamine.

Mélangez la crème épaisse, le yaourt, le basilic et la purée de raifort ! Salez et poivrez et assaisonnez de jus de citron.

## Carpaccio

Ingrédients :

- 250g de filet de thon
- 2 homards de 450g
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20g d'œufs de saumon
- 15 à 20 câpres

Préparation :

Coupez le thon et les queues de homard en très fines tranches et disposez-les sur une grande assiette. Nappez-les très légèrement d'huile d'olive, salez (sel marin) et poivrez.

## Salade d'herbes aromatiques

Ingrédients :

- 50g de roquette
- 20g de cerfeuil fin
- 20g de petites feuilles de basilic
- 100g de tomates-cerises
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- une pincée de Fleur de sel

Préparation :

Mélangez la roquette, le cerfeuil, le basilic et les tomates-cerises. Assaisonnez avec un soupçon d'huile d'olive, du citron vert et de la Fleur de Sel.



## Petit panier croquant

Ingrédients :

- Pâte filo

Préparation :

Faites cuire la pâte filo pendant 5 min. au four préchauffé à 180 °C dans une petite forme (p.ex. une tasse à café).

## Finition

herbes aromatiques et le homard.

Garnissez le tout de vinaigrette, de câpres et d'œufs de saumon.

Bon appétit !

Photographie : Heikki Verdurme