

Carpaccio d'espadon à la Fourme d'Ambert



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

600 g d'espadon émincé par le poissonnier

Pour la vinaigrette:

100 g de bleu (gras) type [Fourme-d'Ambert](#)

ou [Bleu des Causses](#)

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 jus de citron jaune non traité

Pour le décor:

2 branches d'aneth

Préparation

Un mariage tant surprenant que réussit.

Lavez, égouttez et découpez les branches d'aneth aux ciseaux. Dans un saladier, faites une vinaigrette en écrasant la fourme d'Ambert à la fourchette, puis en ajoutant le jus du demi citron et l'huile d'olive.

Salez et poivrez.

Sur les assiettes préalablement légèrement huilées, dressez les fines tranches d'espadon et nappez-les de la vinaigrette. Saupoudrez l'aneth.

Servez après un bref passage au réfrigérateur.

Un mariage tant surprenant que réussit.

Une recette de Marc Labourel.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine à la fourme d'Ambert :

- * [Joue de boeuf, Fourme d'Ambert, lentilles du puy – recette](#)
- * [Saumon de fontaine poêlé, émincé d'endives à la Fourme d'Ambert](#)
- * [Carpaccio d'espadon à la Fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Croûte de saint-jacques et Fourme d'Ambert – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et saumon à la Russe façon tapas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et banane en tapas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert sur huîtres chaudes pour l'apéro – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en verrine et frites d'Ignames – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en trilogie – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en 3 petites entrées croustillantes – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en terrine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et duo de la mer en aumonière – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et mousse de St Jacques et saumon façon fondant](#)

- * [Fourme d'Ambert en tourte – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et lard croustillant en Cappucino andalou – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en raviole décliné autour d'un oeuf poché et son flan](#)
- * [Fourme d'Ambert, boudin aux escargots et endives au miel en Charlotte](#)
- * [Fourme d'Ambert sur magret de canard et mille-feuille de chou vert](#)
- * [Fourme d'Ambert et coeur de magret de canard – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon Burger – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert façon raviolis frits – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en farce de volaille, cuisses rôties et gateau de pomme de terre à la crème de fourme – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et noix de St Jacques en ballotine de volaille](#)
- * [Fourme d'Ambert sur Curry de gambas – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et poires en tarte fine – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert en mousse sur lit de poires au vin – recette](#)
- * [Fourme d'Ambert et myrtilles en cake – recette](#)
- * [Saint Nectaire en crème et royales à la fourme d'Ambert – recette](#)

RECETTE FOURME D'AMBERT – recette à la fourme d'Ambert – [RECETTE FOURME AMBERT](#)