

**CARPACCIO DE SANDRE A L'HUILE DE CHANVRE ET SA CHIPS DE VITELLOTTE  
&  
GRENAILLES FOURREES AU CHAOURCE**



Crédit Photo : Pierre-Louis Viel : Photographe - Valéry Drouet : Styliste

**PREPARATION** : 5mn / **CUISSON** : 5mn

**INGREDIENTS** : 6 pers

60g de filet de Sandre

2cl d'huile de Chanvre

citron

sel de Guérande + 1cl de sauce soja

**Carpaccio**

Couper le sandre en petit carpaccio

Assaisonner avec le citron, le sel de Guérande, le poivre, l'huile de chanvre et la sauce au soja

**Chips de vitelotte**

Laver et couper finement une vitelotte en lamelle, l'essuyer et faire frire dans une huile à 180° maximum

**Suggestion**

Vous pouvez accompagner le carpaccio de sandre avec une vinaigrette de betterave

Pour cela, mixer : une demi-betterave très finement, ajouter une cuillère de vinaigre de xérès, de l'huile de chanvre et de l'huile de noix

Vous pouvez parsemer également de germe de radis

**Grenailles fourrées au Chaource**

6 petites grenailles

1 chaource de 250g

ciboulette

Faire cuire 6 petites grenailles en robe des champs. Les creuser et remplir de Chaource, ajouter les fines herbes, le sel et le poivre,

Faire gratiner 5mn sous un grill à four chaud

**Suggestion**

Vous pouvez ajouter des petits lardons sur le Chaource

**Recette créée par Daniel Phélizot de la Toque Baralbine (Bar-sur-Aube)**