**Carpaccio de bar au ponzu, guacamole,   
radis et sorbet péquillos**

**Durée : 40 minutes**

**Difficulté : 2**

**Nombre de portions ; 8**

***Bar***

1 bar de ligne de 1400g

***Marinade de poivron ponzu***   
  
1 échalote   
1/2 poivron rouge  
1/2 poivron vert  
3 cuillères à soupe d’huile d’olives  
1 cuillère à soupe de jus de citron vert  
2 cuillères à soupe de kikkoman ponzu   
  
***Guacamole***  
  
3 avocats  
1/2 citron vert jus   
Sel et poivre

***Sorbet poivron***

300 g de poivrons péquillos  
150 g d’eau  
50 g de sucre  
25 g de trimoline   
2 cuillères à soupe tabasco   
Sel et poivre 

***Tuiles de parmesan :***  
  
65 g de farine  
60 g de blancs d’œufs  
90 g de parmesan  
100 g de beurre  
Sel et poivre  
  
**Décors**  
  
Herbes de radis  
Radis copeaux

Radis cuits  
Betterave chioggia   
Citron vert

***Étape 1 :***

Réaliser le sorbet/

Réunir tous les ingrédients ensemble. Faire bouillir puis mixer et mettre en bol pacojet.   
Congeler puis passer au pacojet.

***Étape 2 :***

Ciseler l’échalote, tailler les poivrons en brunoise et mélanger tous les ingrédients de la marinade.

***Étape 3 :***

Retirer la peau des avocats ainsi que le noyau. Mixer avec un jus de citron puis assaisonner.

***Étape 4 :***

Écailler, vider et lever les filets de bar, désarêter, rincer, puis tailler en fines lamelles.

***Étape 5 :***

Réaliser les tuiles. Mettre tous les ingrédients ensemble au mixeur et obtenir une pâte homogène.  
L’étaler à la spatule sur les moules en silicone puis cuire à 160°C pendant 7 min.

***Étape 6 : Montage***  
Couper les bars en carpaccio.  
Napper de marinade, décorer avec des herbes et du guacamole. Ajouter les copeaux de radis, de betterave et les radis cuits.  
Zester un citron vert. Faire la quenelle de sorbet et déposer la tuile de parmesan.