

## **Carpaccio à la truite fumée :**

### **Ingrédient :**

Filets fumés de la pisciculture Côte.  
Des citrons  
De l'aneth fraîche ou séchée  
Du poivre cinq baies  
Des graines de coriandre

### **Préparation**

Déposez dans un plat un jus de citron (en retirant les éventuels pépins) avec une partie des épices.  
Déposez en alternance des tranches de truite et du jus de citron épicé.  
Couvrir les dernières tranches avec du citron et des épices et décorez avec l'aneth.  
Fermer le plat avec du film alimentaire et placez deux heures au frigidaire.