



RECETTE :



CEVICHE DE MULET FUMÉ

ORIGINE CORSE

01

LA DÉCOUPE :

COMME INDIQUÉ SUR LA PHOTO, PRÉSENTER LE FILET (120gr) DEVANT VOUS ET LE COUPER EN TRANCHES FINES DE LA TÊTE VERS LA QUEUE.



02

PRÉSENTATION DU PLAT :

- DISPOSER LES MORCEAUX COMME INDIQUÉ SUR LA PHOTO
- AJOUTER UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET DE JUS DE CITRON
- DÉCORER SELON VOS ENVIES : CIBOULETTE, BAIES ROUGES, CORIANDRE, ROMARIN...
- SERVIR IMMÉDIATEMENT



CONTACT

POUR PLUS D'INFOS, ME CONTACTER AU 06 11 01 35 16
JEAN PHILIPPE BARNAY

www.fumoirducapcorse.fr