



RECETTE :



CEVICHE DE MULET FUMÉ

ORIGINE CORSE

01

LA DÉCOUPE :

COMME INDICUÉ 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 INDICUÉ 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