

## *Carpaccio d'Agrumes Thon-Cocktail, Crevettes et Calamars Frits*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- Oranges	1
- Pamplemousses	1 rose
- Thons	130g
- Sauce Cocktail	½ c à soupe
- Paprika	
- Crevettes Roses	8 grosses
- Calamars	8 (à frire)
- Ciboulette	
- Crème Balsamique	aux agrumes
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Egouttez le thon puis mélangez-le avec la sauce cocktail, un peu de paprika, sel et poivre. Réservez au frais.
- Coupez les agrumes en fines tranches avec un couteau bien aiguisé puis ôtez la pelure pour obtenir des cercles de chair de fruits. Répartissez-les sur vos assiettes.
- Déposez le thon au centre à l'aide d'un emporte-pièce. Saupoudrez de ciboulette.
- Disposez également les grosses crevettes.
- Faites griller les calamars à la friteuse puis égouttez-les sur du papier absorbant.
- Garnissez vos assiettes avec ces calamars dorés.
- Arrosez d'un filet de crème balsamique aux agrumes.



### Remarque:

Accompagnez de pain