



Maki au radis noir, betterave et dorade citronnée

17/07/2019 à 08h33

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 Radis noir
- 200g Betteraves rouges cuites
- 400g Filets de dorade
- 1 Citron
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Tige de coriandre
- 1 Bouquet de ciboulette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- Emballez les filets de dorade dans du film alimentaire et placez-les au congélateur 15 min pour les faire durcir et pouvoir les trancher finement plus facilement;
- Plongez la ciboulette 1 min dans de l'eau bouillante. Égouttez et réservez;
- Coupez le radis noir en très fines tranches à la mandoline si possible. Brossez le citron sous l'eau chaude, séchez-le, prélevez des zestes fins et pressez-le. Coupez les filets de dorade en cubes et arrosez-les du jus de citron. Égouttez les betteraves rouges et coupez-les en petits dés. Lavez, séchez les feuilles de coriandre, ciselez-en la moitié et réservez le reste des feuilles entières pour la décoration finale;
- Mélangez dans un saladier délicatement ; les betteraves, la dorade, la coriandre et l'huile d'olive. Saupoudrez de fleur de sel et donnez un tour de moulin à poivre;
- Répartissez la préparation sur les tranches de radis et roulez celles-ci. Posez-les debout dans des assiettes et nouez-les avec une tige de ciboulette. Parsemez de zestes de citron. Servez aussitôt.