



Anguille fumée, pamplemousse rose et réduction de Coteaux du Layon

INGRÉDIENTS POUR SIX PERSONNES

- 2 pamplemousses roses
- 200 g d'anguille de Loire fumée
- 20 cl de Coteaux du layon « Les Marcottes »
- Quelques gouttes de sauce soja
- Coriandre fraîche ciselée

PRÉPARATION

Peler à vif les pamplemousses et détailler la chair en dés.

Les disposer dans des coupelles en enlevant le jus.

Tailler l'anguille en lamelles fines et les distribuer autour u pamplemousse.

Dans une petite casserole, réduire le Coteaux du Layon jusqu'à obtenir un sirop . Ajouter quelques gouttes de sauce soja.

Verser ce sirop tiède sur le pamplemousse et saupoudrer de coriandre fraîche finement ciselée.

Servir aussitôt

**Servir avec l'Anjou blanc
« L'Argonnette »**