



Poissons

Tartare de daurade, pommes et menthe



1h15 15 min

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

1h

CUISON

286

REPOS

286

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

800 g **Daurade(s)**
1 **Pomme(s)**
1 **Echalote(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Citron(s)**
1 **Menthe fraîche**
1 **Huile d'olive**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Habiller la daurade rose. Fileter le poisson puis enlever la peau et les arêtes. Couper les filets en petits dés.
- 2 Éplucher et ciseler l'échalote.
- 3 Dans un saladier, ajouter les dés de daurade, le jus de citron, le poivre, le sel, l'échalote ciselée et l'huile d'olive.
- 4 Mélanger le tout et réserver au réfrigérateur.
- 5 Éplucher les pommes, les évider puis les tailler en salpicon.
- 6 Éplucher et ciseler l'oignon. Ajouter aux pommes.
- 7 Ciseler la menthe. Mélanger avec les pommes.

Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger délicatement les pommes et le tartare de daurade et dresser le tout dans un cercle.
- 2 Presser légèrement puis les dresser sur des assiettes.
- 3 Ôter les cercles et assaisonner tout autour avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- 4 Décorer avec des tranches de pomme et une feuille de

menthe sur le tartare.

- 5 Disposer des dés de pomme sur l'assiette et servir.