

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de pétoncle mariné au citron vert et à l'aneth



25 min **15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

10 min

REPOS

131

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

500 g **Pétoncle(s)**
 1 botte(s) **Aneth**
 3 **Citron(s) vert(s)**
 20 tige(s) **Ciboulette**
 4 branche(s) **Thym**
 1 c. à soupe **Poivre cinq baies**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Vinaigre balsamique**
 1 **Sel**
 1 **Poivre Mignonette**

Étape 1

Préparation du tartare

- 1 Rincer et égoutter les noix de pétoncle. Tailler les pétoncles et le corail en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Râper les citrons à l'aide d'un zesteur et débarrasser dans un saladier.
- 3 Presser les citrons et verser le jus dans le saladier sur les zestes.
- 4 Ciseler l'aneth et l'incorporer au jus de citron avec les zestes.
- 5 Ajouter du sel, du poivre, les baies, de l'huile d'olive et un trait de vinaigre balsamique.
- 6 Mettre les pétoncles à infuser dans la marinade pendant 10 minutes.
- 7 Déposer les pétoncles dans des cercles à l'aide d'une cuillère à café en ne mettant que très peu de marinade.
- 8 Ôter les baies qui ont un goût trop prononcé si elles sont mâchées.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer les tartares sur assiette et ôter les cercles.
- 2 Décorer avec des brins de ciboulette et une branche de thym. Servir.