Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de bar aux agrumes

30 min	20 min	0	10 min	267
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare

- 800 g **Bar(s) entier(s)**
- 1 **Pamplemousse**
- 1 **Orange(s)**
- 0.5 botte(s) **Aneth**
- 1 **Citron(s)**
- 0.5 botte(s) **Ciboulette**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Habiller le bar.
2. Lever les filets du bar.
3. Lever la peau du poisson.
4. Couper les filets en petits dés. Réserver dans un saladier.
5. Ciseler l'aneth.
6. Dans le saladier, ajouter le jus du citron, l'aneth ciselée, le sel, le poivre.
7. Réserver l'ensemble au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des tartares

1. Peler les agrumes à vif et prélever les segments.
2. Couper les segments en petits dés.
3. Ciseler la ciboulette.
4. Assembler les agrumes, les herbes et les dés de bar. Dresser dans un cercle et presser légèrement.
5. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive.

Réserver quelques minutes au réfrigérateur avant de

6 servir.