



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

