Poissons

Tartare de daurade, pommes et menthe

1h15	15 min	0	1h	286
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.