

Entrées froides aux produits de la mer

Bar mariné au chorizo et gasteropodes



40 min	20 min	0	20 min	219
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Bar(s) entier(s)**
 6 tranche(s) **Chorizo**
 12 **Escargot(s)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 2 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Echalote(s)**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer la peau du bar en passant un couteau entre la chair et la peau en maintenant la queue.
- 2 Couper le poisson de part et d'autre de l'arrête centrale, la retirer, puis le tailler en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 3 Couper les tranches de chorizo en fines lamelles puis réserver à part.
- 4 Eplucher et hacher l'échalote. Réserver avec le chorizo.
- 5 Eplucher et hacher l'ail.
- 6 Ciseler la ciboulette, la réserver avec l'ail dans le bol du chorizo.
- 7 Concasser grossièrement les escargots pré-cuits. Réserver avec le chorizo.

Étape 2

Préparation de la marinade

- 1 Couper le citron vert en deux et le presser. Verser le jus dans le bar en dés.
- 2 Assaisonner de sel, de poivre et mélanger à la cuillère. Ajouter ensuite le mélange à base de chorizo et

- 3 escargots dans le poisson, bien mélanger et arroser d'un filet d'huile d'olive. Mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1 Remplir un emporte pièce du mélange, tasser un peu et le déposer sur l'assiette de dressage à l'aide d'une spatule, puis retirer l'emporte pièce.
- 2 Couper une tranche de chorizo dans son rayon, la replier en cône et la déposer sur le tartare.
- 3 Terminer avec des brins de ciboulettes, un trait d'huile d'olive et un peu de poivre.