



Entrées froides aux produits de la mer
Tartare de bar aux huîtres



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

98

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

350 g **Filet(s) de bar**
4 unité(s) entière(s) **Huître**
1 **Citron(s)**
1 **Echalote(s)**
1 **Vinaigre de Xérès**
1 **Huile d'olive**
1 **Coriandre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Tailler le filet de bar en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 2 Enrouler les huîtres dans un torchon et les ouvrir à l'aide d'un couteau à huître. Réserver dans un bol.
- 3 Laver les huîtres trois fois à l'eau claire en les égouttant à chaque fois dans un chinois.
- 4 Débarrasser les huîtres sur une planche à découper puis les tailler en cubes avec un couteau éminceur. Réserver dans le saladier avec le bar.

Étape 2

Préparation de l'assaisonnement

- 1 Eplucher l'échalote avec un couteau d'office puis la hacher finement avec un couteau éminceur. Mélanger avec le bar et les huîtres.
- 2 Rouler le citron contre la planche pour casser les fibres puis le couper en deux. Le presser au dessus du saladier.
- 3 Verser le vinaigre de Xérès et mélanger à la cuillère. Ajouter l'huile d'olive et mélanger à nouveau.

Assaisonner de sel.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer un emporte pièce sur une assiette de dressage et remplir de gros sel. Ôter le cercle et recommencer l'opération à côté de manière à obtenir trois tas de sel.
- 2 Remplir les coquilles d'huîtres de tartare et les disposer sur le gros sel.
- 3 Décorer avec quelques feuilles de coriandre fraîche puis servir.