



TARTARE DE POISSON AU AGRUMES ET RAIFORT, RADIS ROSE ET CORIANDRE

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 500g de filet de poisson frais (daurade, saumon, bar...)
- 1 citron jaune
- 1 orange
- 1 citron combava
- ½ botte de coriandres
- 100ml d'huile d'olive
- 1 échalote
- 12 pièces de radis roses
- Raifort, sel et poivre

DÉROULÉ :

- Découper le poisson en petits dés réguliers et réserver au frais.
- Presser le citron, l'orange et prélever le zeste du combava. Y ajouter l'huile d'olive, le sel, le poivre et le raifort.
- Découper en petit dés l'échalote et la coriandre en petites lamelles. Ajouter les ingrédients à la marinade.
- Verser la marinade sur le poisson, laisser reposer au frais durant 30 minutes. Ajouter les rondelles de radis roses
- Dresser dans un cercle et accompagné de toast et de mesclun.