

Tartare de la mer

Ingédients pour 3 personnes

- 1 belle tranche d'Espadon
- 3 noix de St-jacques (sans corail)
- 4 crevettes roses
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 quart d'oignon rouge
- 3 cuillères à café de câpres
- 1 belle clémentine
- 2 tomates grappes
- 1 demi citron
- Fleur de sel



Étapes

- Bien éponger l'espadon avec un Sopalin. Le couper en lanières assez fines puis en petits morceaux.
- Faire la même chose avec les Noix de St-Jacques.
- Eplucher les crevettes et couper celles-ci en petits bouts.
- Laver essuyer puis couper les tomates en minuscules petits morceaux après avoir retiré trognon et pépins.
- Ajouter les poissons et la tomate dans un saladier.
- Ajouter les câpres après les avoir égouttés.
- Laver puis couper la ciboulette en petits bouts sur le tout
- Eplucher, puis ciseler un quart d'oignon rouge, puis l'ajouter au plat.
- Eplucher la clémentine, retirer un maximum de parties blanches, la couper en fines tranches puis en tous petits morceaux.
- Ajouter la clémentine, ajouter un peu de fleur de sel, arroser d'un filet de citron et remuer le tout.
- Remplir les verrines avec cette préparation couvrir d'un film étirable et mettre au frais
- Sortir les verrines 15/20 minutes avant la dégustation, ciseler à nouveau un peu de ciboulette et ajouter quelques jolis brins en déco. Déguster

