



TARTARE D'ÉGLEFIN

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 gr de filets d'églefin
- 100 gr d'ananas en morceaux
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
- 4 beaux fruits de la Passion
- ½ pomme Granny Smith
- A citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- PM Fleur de sel
- Poivre du moulin



Instructions

Préparer l'ananas et le tailler en petits cubes réguliers.

Parer et tailler les filets d'églefin également en petits cubes réguliers, si possible de la même taille que l'ananas. Réserver le tout au frais.

Récupérer la pulpe des fruits de la Passion et l'ajouter au saladier et ajouter au mélange précédent.

Peler et tailler la pomme en petits dés réguliers. Les ajouter au mélange églefin, fruits de la passion et ananas avec le jus et le zestes du citron vert.

Réserver les pelures de pomme pour en faire des chips de pommes pour apporter du croquant au tartare.

Assaisonner avec l'huile d'olive, le gingembre et la coriandre.

Ajuster avec sel et poivre.

Réserver au frais minimum 30 minutes avant de servir.

Dressage

Mélanger à nouveau avant de servir et déposer dans des grandes coupelles à bords hauts ou dans un bol.

Vous pouvez rajouter quelques pickles d'oignons rouges pour une petite touche de croquants supplémentaire.



Chef Jonathan CHARLOIS

Iodé le Restaurant

61 rue Fessart - 92100 Boulogne Billancourt