

PAR JULIEN GALLARD

TARTARE DE FÉRA À L'ASIATIQUE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 560 g de tartare de féra*
- 2 càs de graines de sésame (noir et blanc)
- 4 càs de coriandre finement ciselée
- 4 càs d'huile d'olive
- Zestes d'un citron vert
- 8 c. à s. de mélange d'algues japonaises réhydratées
- Sel, poivre

*Pour des raisons sanitaires, le tartare de poisson doit être congelé durant 72 h à - 20°C avant d'être apprêté.

Préparation:

12 h avant de préparer ce plat, faire décongeler doucement le tartare au réfrigérateur.

Mélanger intimement la chair du poisson avec les graines de sésame, l'huile d'olive, la coriandre et les zestes de citron vert. Assaisonner.

Dresser le tartare dans un cercle en inox. Surmonter de mélange d'algues japonaises.

Servir avec une saladinette croquante de légumes de saison taillés en julienne et une tranche de pain toasté.

