

Tartare de palée, pomme verte et aneth

Pour 8 personnes · 20 min · Sans cuisson · Sans gluten



INGRÉDIENTS

- 800 g de filet de palée bien frais
- 2 pommes Granny Smith
- 1 échalote
- 15 g d'aneth frais
- 1 citron
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sel fin
- ½ c. à café de poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Détaille le poisson en petits dés réguliers avec un couteau bien aiguisé. Réserve au frais.
- 2 Pèle et coupe les pommes en petits dés. Émince très finement l'échalote et cisèle l'aneth.
- 3 Mélange délicatement le poisson, la pomme, l'échalote et l'aneth. Ajoute le jus du citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 4 Filme et garde au réfrigérateur jusqu'au service, 45 minutes au maximum : le poisson cru ne doit pas attendre.
- 5 Dresse à l'aide d'un cercle juste avant de servir, avec la salade de concombres et radis.

ASTUCE ANTIGASPI

Garde les pelures et les trognons de pommes : infusés dans de l'eau chaude avec un bâton de cannelle, ils donnent une boisson parfumée, chaude ou glacée.