

les recettes d'Alice

Tartare marin en coque verte



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

4 granny smith
2 c à s d'huile d'olive
400 gr de filet de daurade
1 brin d'aneth
10 radis, 2 échalotes

1 c à s d'oignon frits
2 citrons verts
1/2 c à c de baies roses

Matériel nécessaire

1 presse agrume

Préparation et réalisation

- 1- Couper un chapeau aux pommes et les évider sans percer la peau. Epépiner et détailler la moitié de la chair récupérée en petits dés et les arroser de jus de citron.
- 2- Citronner l'intérieur des pommes et leurs chapeaux.
- 3- Couper les filets de daurades en dés, éplucher les échalotes et les émincer, ciseler l'aneth, couper les radis en rondelles. Mélanger le tout, ajouter les dés de pommes. Assaisonner de baies concassées, de jus de citron, d'huile, sel poivre et d'oignon frits.
- 4- Remplir les pommes et remettre le chapeau puis servir frais.

Conseils et astuces

On peut accompagner cette pomme d'une petite salade de roquette.

Alice Délice

