



Tartare de daurade et kaki persimon

Pour 4 personnes (4 petits cercles de 5,5 cm de diamètre) :

- une dorade royale de 500 g
- un kaki persimon
- une tomate
- quelques branches de coriandre
- sel, poivre

Assaisonnement :

- 3 càs + 1 càs de jus de citron
- 4 càs d'huile d'olive
- 1 càc de sirop d'agave (à défaut, du miel)
- 1 feuille de combava (ou kaffir lime leave)

Demander au poissonnier de préparer la daurade. Pour la recette, il ne faut garder que les filets pelés.

Tailler les filets en petits dés (0,5 cm maxi.). Arroser avec 3 càs de jus de citron. Réserver au frais le temps de préparer les autres ingrédients. Le citron va « cuire » le poisson assez rapidement.

Peler le kaki. Couper en petits dés (0,5 cm). Réserver.

Peler et épépiner la tomate. Couper en petits dés. Ajouter aux dés de kaki. Réserver.

Préparer la vinaigrette :

Enlever et jeter la nervure centrale de la feuille de combava, puis ciseler très finement.

Ciseler une dizaine de feuilles de coriandre.

Dans un petit bol, mettre 1 càs de jus de citron, l'huile d'olive, le sirop d'agave et la feuille de combava. Saler, poivrer et émulsionner.

Incorporer les dés de kaki persimon et de tomate à la daurade. Arroser de vinaigrette. Ajouter la coriandre ciselée. Mélanger délicatement.

Placer le tartare dans chaque assiette à l'aide d'un ramequin ou d'un cercle métallique (environ 5,5 cm de diamètre). Décorer avec des pluches de coriandre.