

TARTARE DE BAR



à la mandarine et aux zestes de citron vert

Pour 4 personnes

500 g de filet de bar.

3 mandarines.

2 citrons verts.

6 c. à soupe d'huile d'olive.

Sel, poivre du moulin.

Détaille le bar en très petits cubes.
Place-les dans un saladier.

Epluche les mandarines et détaillez-les
en cubes. Ajoute-les dans le saladier,
ainsi que leur jus.

Zestez finement les citrons verts et
presse-les. Ajoute zestes et jus dans le
saladier, ainsi que l'huile d'olive.

Sale, poivre, couvre d'un film alimen-
taire et place au frais pour 1 heure au
moins avant de servir.

PRESENTATION

Cisèle quelques brins de ciboulette sur
le tartare avant de le servir.