

Loup

tartare pomme, radis, roquette



4 personnes

513

400 g de filets de loup, bar ou de daurade
2 pommes vertes (granny-smith)
1 botte de radis
1 poignée de roquette
2 cuillères à soupe de pistaches nature décortiquées
1 dl d'huile d'olive ou de pistache
2 cuillères à soupe de jus de citron
Sel, poivre
Pour servir 1 poignée de roquette

Fais torréfier les pistaches 10 mn au four préchauffé à 150 °, puis mixe-les avec un peu d'huile, sale et réserve. Prépare le tartare. Coupe en tous petits cubes les pommes et les radis. Hache la roquette. Mélange délicatement le tout dans un saladier. Sale les filets de poisson et fais-les cuire. Fais réchauffer légèrement le tartare, assaisonne-le de sel, de poivre, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive. Dresse les filets de poisson recouverts de tartare et ponctués de pesto de pistache. Décore de roquette et servir aussitôt. Réchauffe le tartare pour être à la bonne température, celle du poisson