



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :
RESTAURANT L'ATELIER

31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



INGRÉDIENTS pour 1 kg de truite filet :

- 2 pommes vertes
- 30 brins de coriandre fraîche
- 2 g de gingembre en poudre
- 2 g de poivre de Malabar
- 1 citron
- 30 g de gros sel
- 5 cuil .à soupe d'huile d'olive.

TARTARE DE TRUITE À LA POMME GINGEMBRE ET POIVRE DE MALABAR

DÉLICIEUSEMENT PRINTEMPS !

1. Lever les filets.
2. Parer et ôter les arêtes.
3. Saler et laisser reposer pendant 2 heures.
4. Rincer à l'eau froide et sécher. Laisser reposer 6 heures.
5. Couper en dés le poisson et les pommes.
6. Hacher la coriandre et mélanger le tout.
7. Assaisonner de poivre, gingembre et huile d'olive.
8. Dresser dans des cercles et accompagner de salades.

Astuce pour la vinaigrette : utiliser volontiers du jus d'agrumes à la place du vinaigre dans la vinaigrette de la salade d'accompagnement.

