DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Tartare de Dorade au citron

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- *2 beaux filets de dorade*
- *2 échalotes*
- *1 citron caviar ou 1 citron vert*
- *1 cuil. à soupe de Câpres au vinaigre*
- *4 cuil. à s. d'Huile d'olive au Citron*
- *1 cuil. à s. de Vinaigre à la pulpe de Mirabelle de Lorraine*
- *1 cuil. à s. de ciboulette*
- *1 cuil. à s. d'aneth*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Couper le filet de dorade avec un couteau bien aiguisé en petits dés. Réserver dans une boîte hermétique.
- Hacher au couteau les herbes, les câpres et les échalotes. Les mélanger au poisson.
- Verser l'Huile d'olive au Citron et le Vinaigre à la Pulpe de Mirabelle de Lorraine. Bien saler et poivrer.
- Bien mélanger et laisser reposer au frais au moins 1 heure.