



Crédit photo et recette : Savéol

Ceviche de bar et salicornes, tartare de tomate verte



Ceviche de bar et salicornes, tartare de tomate verte

4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 0 min

-
- 4 filets de bar
 - 1 citron vert
 - 200 g de salicorne
 - 2 tomates vertes
 - Fleur de sel
 - Poivre
 - Huile d'olive
 - Fleurs de fenouil et de romarin
-

- 1 Levez les filets de bar. Taillez des tronçons de 0,5 cm d'épaisseur et réservez. Conservez la peau du bar pour la faire frire dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
- 2 Pour le tartare, découpez en petits dés deux tomates vertes et ajoutez un peu d'huile d'olive.
- 3 Préparez une vinaigrette avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et du jus de citron.
- 4 Faites mariner la salicorne et les filets de poisson dans la vinaigrette pendant une bonne dizaine de minutes. Egouttez-les avant de servir dans les assiettes.
- 5 Décorez en ajoutant la peau de bar frite, les fleurs de fenouil et de romarin. Servez avec le tartare de tomates vertes.

Le conseil du chef :

Ce plat originaire d'Amérique du Sud peut être décliné avec d'autres poissons selon l'envie tant que le poisson choisi est ultra-frais et que la marinade acide cuit le poisson à froid.
N'hésitez pas à demander conseil à votre poissonnier.