année 2013

Tartare de cabillaud, pomme Granny et kiwi

Ingrédients (pour 2 personnes) : 1 filet de cabillaud de 300g environ, 1 pomme Granny, 2 kiwis, 1 citron vert (jus et zeste), 1/2 daïkon (nom japonais pour le radis blanc), 1/2 botte de radis roses, sel, poivre, huile olive

Couper le cabillaud en dés et le réserver dans un cul-de-poule. Ajouter le jus de citron vert et un peu de sel. Laisser mariner.

Couper la pomme et les kiwis en brunoise (tout petits morceaux de format carré).

Emincer à la mandoline les radis roses et le daïkon. Mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, le zeste d'un 1/2 citron.

A l'aide d'un emporte-pièce, disposer le mélange pommes/kiwis puis le tartare mariné égoutté. Disposer sur le dessus les légumes assaisonnés. Parsemer de zestes de citron vert.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan