

Canapé de radis au tartare de bar et de mangue

Temps de préparation : 25 min – Repos : 1h30

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 radis long bio (noir ou rose)
- 200 g de filet de bar (levé par le poissonnier, très frais et sans peau)
- 1 petite mangue (pas trop mûre)
- ½ orange bio
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- 1 petit oignon rouge grelot
- 6 brins de ciboulette pour servir
- Fleur de sel, poivre

Etapes de préparations :

- 1) Au moins 1h30 avant de servir, placez le poisson 1h au congélateur, cela vous permettra de le couper plus aisément.
- 2) Au moins 30 min avant de servir (ou quelques heures avant le repas), coupez le poisson cru en petits dés. Epluchez la mangue et coupez-la en dés. Epluchez l'oignon, émincez-le finement. Râpez finement le zeste de la demi-orange et pressez la moitié du fruit. Dans un bol, préparez la marinade : mélangez le jus et le zeste d'orange, quelques pulvérisations d'huile, du sel et du poivre.
Dans un plat creux, déposez les dés de poisson et de mangue, versez la marinade.
Couvrez le plat de film, réservez au réfrigérateur au moins 30 min.
- 3) Juste avant de servir, lavez et brossez le radis long, coupez-le en fines rondelles. Sur chacune, disposez le poisson mariné à la mangue. Parsemez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.