

Tartare de bar à la vanille

Temps de préparation : 30 min

Ingrédient(s) (pour 6 personnes) :

- 850 g de bar
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive
- Un peu de mesclun en accompagnement

Étapes de préparations :

- 1) Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau.
- 2) Récupérer les grains noirs et les mettre dans un bol. Prélever le zeste du citron vert.
- 3) Ajouter l'huile d'olive, le jus du citron et son zeste. Saler, poivrer et mélanger.
- 4) Couper la chair du bar en petits dés et les disposer dans un saladier. Verser le mélange précédent et mélanger délicatement.
- 5) Dresser le tartare sur des assiettes à l'aide d'un emporte-pièce et servir avec un peu de mesclun.