

Tartare de poisson à la créole



Chouchoutez vos papilles gustatives avec une entrée différente... Le choix du poisson pouvant être consommé cru est vaste, mais il est recommandé de choisir du thon ou du saumon. Ce tartare pourra être servi en coupelles ou sur des toasts melbas.

Ingrédients pour 4 personnes

300 grammes de filets de poisson frais sans arrêtes
1 mangue mûre
1 belle tomate
1 échalote
1 bouquet de coriandre
40 ml d'huile d'olive
le jus d'un citron vert
1/4 essence de vanille
Sauce Tabasco
Sauce Maggi
graines de sésame noires

Préparation

1. Ebouillanter la tomate puis la peler.
2. Découper le poisson en petits dés.
3. Eplucher la mangue et la couper en dés.
4. Hacher la coriandre fraîche ainsi que l'échalote.
5. Mélanger tous les ingrédients avec les graines de sésame noires.
6. Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile, la sauce Maggi, le citron, la vanille et quelques gouttes de Tabasco. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Verser sur le poisson.

Bon appétit!