

TARTARE DE BAR DE LIGNE AU RAIFORT

Recette de Christophe Vasseur

CHEF DU RESTAURANT LA VILLA ST ANTOINE - CLISSON

Ingrédients :

Pour 10 verrines :

- 300 g de filet de bar de ligne
- 1 botte de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de raifort
- 1/2 bulbe de fenouil
- 1/2 botte d'estragon
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- Fleur de sel
- Jus d'un citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- Sel, poivre
- Poivre mignonette à l'essence de citron
- Câpres à queue pour le décor

Préparation :

Tailler la chair de bar en dés, y ajouter la ciboulette ciselée.

Réserver au frais.

Dans un bol du mixer, mettre le fenouil, le raifort, le cumin, l'estragon et la fleur de sel. Mixer le tout.

Mélanger le jus de citron, le sel, le poivre et l'huile d'olive vierge. Ajouter le mélange à la chair de bar puis le poivre mignonette.

Dresser au fond d'une verrine le mélange fenouil raifort, disposer la chair de bar par-dessus. Décorer avec une câpre à queue.

7



Muscadet
SUGGÉRÉ :

Muscadet Coteaux de la Loire sur lie 2012.

Originnaire de vignes pentues et ensoleillées surplombant la Loire, ce muscadet au nez flatteur offre, pour l'apéritif, une excellente entrée en matière.

Rafraichissant et légèrement acidulé, il fait saliver dès la première gorgée.

8