

Tartare de truite du restaurant le Cinquième élément

INGREDIENTS

Pour une personne

- 75 gr. De truite fumée des Bobines.
- Le quart d'une pomme Honeycrisp.
- Une cuillère à thé d'huile d'olive.
- Une pincée d'épices à poisson de Vive les Épices.
- Un quartier de lime.
- Tomate-cerise de l'Abri Végétal.
- Quelques pousses de radis pourpre.
- Une pincée de sésame noir et blanc.
- Quelques croûtons.

PREPARATION

Hachez grossièrement la truite fumée.

Hachez en petits cubes la pomme.

Mélangez dans un bol avec l'huile d'olive.

Puis farcir une forme vide que l'on retire vers le haut pour créer une belle rondelle de poisson. Saupoudrer d'épices à poisson. Et saupoudrer de sésame. Décorez avec des pousses de radis et servir bien frais avec des croûtons salés, une petite tomate-cerise et un beau quartier de lime.

Bon appétit !

Denis Vézina