



LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH



TARTARE LOVE STORY POUR ELLE

INGRÉDIENTS

- 160 g de filets de perches frais
LOË, LE NATURE sans peau
- 1 cs de dés de betterave cuite,
de préférence au four
- 1 cs de dés de litchi frais
- 1 cs d'huile d'olive fruitée
- 1 cc de vinaigre de framboise
réduit
- 3-4 brins de ciboulette
finement ciselés
- Quelques pétales de rose
(ciselés pour la recette, entiers
pour la déco)
- 1 citron vert
- Fleur de sel
- 1 pointe de couteau de poudre
de piment d'Espelette

PRÉPARATION

Rincer rapidement les filets de perches, les éponger avec du papier absorbant puis les couper en petits dés réguliers.

Déposer les dés de perches dans un saladier. Ajouter les dés de betterave et de litchi, la ciboulette ciselée, les zestes de citron vert et de deux pétales de rose ciselés. Arroser le tout d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre de framboise réduit. Assaisonner de fleur de sel et d'un peu de piment d'Espelette. Mélanger très délicatement et réserver au frais environ 1 heure.

Rectifier l'assaisonnement selon vos goûts, puis dresser le tartare à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur. Déposer dessus un ou deux pétales de rose et quelques grains de fleur de sel.

Servir aussitôt.

Trucs & astuces

Vous trouverez la recette **TARTARE LOVE STORY**
POUR LUI sur www.lapercheloe.ch