



TARTARE LOVE STORY POUR LUI

INGRÉDIENTS

- 160 g de filets de perches frais LOË, LE NATURE sans peau
- 1 cs de dés de pomme Granny Smith
- 1 cs de crème double de la Gruyère
- 1 cc de vinaigre de miel
- 3-4 brins de cerfeuil effeuillés
- Fleur de sel
- Poivre blanc (variété Muntok) du moulin

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 et ajouter les dés de pomme. Dans un petit bol détendre la crème avec le vinaigre de miel, assaisonner de fleur de sel et de poivre blanc du moulin. Arroser délicatement avec la sauce acidulée le mélange perche et pomme et réserver au frais environ 30 minutes.

Ajouter le cerfeuil effeuillé et rectifier l'assaisonnement selon vos goûts, puis dresser le tartare à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur. Déposer dessus un brin de cerfeuil et/ou une fine tranche de pomme Granny Smith ainsi que quelques grains de fleur de sel.

Servir aussitôt.

Trucs & astuces

Pour éviter l'oxydation, conserver les dés de pomme au frais dans une eau citronnée.

Vin suggéré

Fendant Coteaux de Plamont 2016, Domaine Chappaz

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