



TARTARE DE PERCHES FUMÉES LOË ET ASPERGES VERTES

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets de perches fumés LOË, L'ORIGINAL
- 12 mini asperges vertes
- 1 petit oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette et feuilles de basilic
- Zestes d'un demi-citron jaune bio
- 2 pincées de Fleur de sel
- Poivre du moulin (de Tasmanie)
- 2 cc d'huile d'olive fruitée

PRÉPARATION

Cuire les asperges à l'anglaise

Laver et couper 1 cm du pied, cuire 5 min dans de l'eau bouillante salée, égoutter et plonger les asperges dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson et de conserver leur belle couleur verte. Réserver sur un linge.

Couper les tiges en petits dés et réserver les pointes pour la déco.

Découper les filets de perches en petits dés, les verser dans un bol avec les dés d'asperges. Ajouter la ciboulette et le basilic ciselé, les zestes de citron. Arroser le tout d'huile d'olive et assaisonner d'un petit peu de fleur de sel et de poivre. 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. Déposer dessus 1 ou 2 pointes d'asperges et quelques jolies fleurs comestibles.

Trucs & astuces

Pour les plus gourmands, vous pouvez faire sauter dans une poêle les dés d'asperges avec l'oignon émincé dans un peu de beurre clarifié, les réserver et laisser refroidir. Faites de même avec les pointes d'asperges que vous couperez en deux dans la longueur et ferez revenir jusqu'à l'obtention d'une jolie teinte dorée. Laisser refroidir et dresser.