



## TARTARE DE PERCHES FRAÎCHES À LA CORIANDRE

### INGRÉDIENTS

- 320 g de filets de perches sans peau
- 3 cs d'huile d'olive fruitée
- 3-4 brins de coriandre
- 1 citron vert
- 2 tomates
- 2 échalotes
- Fleur de sel
- 2 pointes de couteau de piment d'Espelette en poudre
- Ciboulette fraîche

### PRÉPARATION

Rincer les filets de perches, les éponger puis les couper en petits dés réguliers.

Eplucher et hacher finement les échalotes. Rincer la coriandre, l'éponger et ciseler les feuilles. Laver, épépiner et couper la tomate en petits dés réguliers.

Mettre les dés de perche dans un saladier. Ajouter une partie des échalotes et de la coriandre ciselée, les zestes de citron vert, les dés de tomate et arroser d'huile d'olive. Assaisonner de sel et d'un peu de piment d'Espelette. Mélanger le tout très délicatement puis mettre au frais environ 1 heure.

Rectifier l'assaisonnement en ajoutant de la coriandre selon vos goûts, puis dresser le tartare à l'aide d'un cercle à pâtisserie. Parsemer le dessus de ciboulette ciselée, de quelques grains de fleur de sel et saupoudrer le pourtour du tartare avec du piment d'Espelette. Servir aussitôt.