Tartare d’huîtres et de dorade fraîche

- Recette pour 4 personnes -

Difficulté : facile
Temps de préparation : 30 min

Ingrédients

- 10 huîtres n°2 décoquillées
- 450g de chair de dorade
- 2 échalotes ciselées finement
- 4 branches de persil plat hachées

Vinaigrette au soja

- 4 c à s d’huile d’olive extra
- 4 c à s de sauce soja
- Jus de 2 citrons verts
- Sel et poivre

Préparation

Réalisez la vinaigrette de soja en mélangeant les différents ingrédients.

Hachez les huîtres au couteau finement.

Découpez la dorade en petits dés

Mettez les huîtres dans un récipient avec la dorade, les échalotes, le persil.

Ajoutez un filet de vinaigrette pour terminer l’assaisonnement.

Disposez le tartare d’huître et de dorade dans un petit bol.

Ajoutez un filet de vinaigrette de soja et quelques herbes pour la décoration.

Servez avec des croûtons poêlés à l’huile d’olive.