



TARTARE DE DAURADE À LA VINAIGRETTE DE FRAISE



Temps de préparation
40 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Niveau de difficulté
★★★

Ingrédients pour 6 personnes

Les filets de 3 daurades royales
de 800g environ chacune
600g de fraise
40g de sucre
1 bouquet de ciboulette
3 avocats
1 citron
120g de mesclun
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
(vinaigre de riz ou
vinaigre balsamique blanc)
Germe de poireau (facultatif)
Sel, poivre

Déroulement de la recette

Mettre 400g de fraises lavées et équeutées dans une petite casserole avec le sucre. Mélanger et cuire le tout au bain-marie (dans une plus grande casserole) 45 minutes à feu doux. Récupérer le jus sans presser les fruits et ajouter l'huile et le vinaigre.

Détailler la daurade en petits dés. Ciseler la ciboulette et tailler le reste des fraises en tous petits cubes. Garder quelques cubes de fraises et un peu de ciboulette pour la décoration des assiettes. Mélanger délicatement ces trois ingrédients. Saler et mettre la moitié de la vinaigrette.

Mélanger, couvrir et réserver au frais.

Eplucher les avocats, les couper en petits cubes, arroser de jus de citron, saler et poivrer.

Dresser les assiettes à l'aide d'un cercle. Servir avec du mesclun et décorer les assiettes avec le reste de vinaigrette, les cubes de fraises et la ciboulette.

Décorer éventuellement avec quelques germes de poireaux.



Demandez à votre poissonnier de vous lever les filets des daurades et d'enlever la peau !



Vous pouvez réaliser la vinaigrette la veille si vous voulez gagner du temps !

Je réalise souvent cette recette au printemps, parfaite saison pour la daurade royale. Une entrée fraîche, surprenante et royale !