



# TARTARE AUX 3 POISSONS

## Ingrédients

- 400 g de dorade
- 400 g de bar
- 400 g de thon
- 1 échalote
- 2 tomates
- 1 œuf
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- basilic
- 1 citron
- sel, poivre

Tous les poissons doivent être de première fraîcheur, sans peau et sans arêtes.

Pelez et épépinez les tomates, hachez-les en petits cubes. Lavez et ciselez la moitié du bouquet de basilic, ajoutez-le aux tomates avec 1 c. à café d'huile. Réservez au frais.

Hachez menu séparément chaque poisson avec un grand couteau bien aiguisé.

Dans un bol, battez l'œuf, 1 c. à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Hachez fin les échalotes. Ciselez le reste du basilic.

Mélangez les tartares et ajoutez le mélange à l'œuf, l'échalote, le jus de citron, 2 c. à café d'huile, une pincée de basilic.

Sur un plat de service, dressez, à l'aide d'un emporte-pièce, les tartares, Servez frais sans attendre.

Le tartare de poisson se prépare avec du poisson très frais, au dernier moment, et se consomme sans attendre afin d'éviter la prolifération des bactéries.

Cette recette est aussi réalisable avec des noix de Saint-Jacques ou plusieurs autres variétés de poissons (saumon, lieu, cabillaud, lotte..)