



© La Perche LOË

Tartare de filets de perches LOË fumés et poire William

Recette de La Perche LOË

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 300 g filets de perches LOË fumés, L'ORIGINAL
- 1 poire William rouge
- 3 tiges d'oignons de printemps
- 2 cc huile d'olive parfumée au citron (O&Co)
- 2 cs huile d'olive fruitée (Lakudia O&Co)
- Poivre blanc du moulin
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Pétales de fleurs comestibles (facultatif)



Préparation :

Laver, éponger et découper la partie verte uniquement des tiges d'oignons frais en fines rondelles (en garder une partie pour décorer le dessus du tartare). Découper la poire William et les filets de perches en petits dés réguliers.

Mettre le tout dans un bol et mélanger délicatement avec les huiles d'olive fruitées et au citron et ajouter quelques tours de moulin de poivre blanc, une pincée de fleur de sel ainsi qu'une pointe de couteau de piment d'Espelette (facultatif). Gouter et rectifier l'assaisonnement selon tes goûts.

Dresser le tartare à l'aide d'un cercle à pâtisserie. Parsemer le dessus de quelques rouelles de tiges d'oignons frais et de quelques pétales de fleurs comestibles.

Servir aussitôt.

Bonne dégustation !

Tu veux partager ta réalisation avec nous ? Envoie-nous la photo de ton tartare avec ton prénom et ton âge à l'adresse evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch.