

Tartare de maquereau aux saveurs acidulées

Pour 4 personnes
20 minutes de préparation

Ingrédients

2 maquereaux d'environ
500g chacun
200g de groseilles
Une poignée de feuille de
mélisse
2 cuillères à soupe de
vinaigre de framboise
2 cuillères à soupe de miel
1 pincée de sel



Préparation :

Laver et égrainer les groseilles. Faire éclater les graines dans une casserole à feu doux pendant 5 minutes. Passer les groseilles au tamis pour récupérer le jus.

Remettre le jus dans la casserole, ajouter le vinaigre, le miel et la pincée de sel. Laisser réduire pendant environ 10 minutes puis couper le feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps, lever les filets de maquereau (si vous n'êtes pas à l'aise avec cet exercice, demander à votre poissonnier de le faire). Couper les filets en petits dés et mélanger avec la réduction de jus de groseille.

Hacher les feuilles de mélisse et ajouter les au tartare au dernier moment. Servir le tartare en l'accompagnant de quelques gouttes de la réduction de groseille.