Tartare de tacaud aux pommes

Pour 4 personnes

Préparation :

- **Découper les filets** en petits dés, les **arroser de citron** et réserver.
- **Découper la pomme** en dés, **citronner légèrement**, réserver.
- **Hâcher** finement le **persil**, réserver.
- **Rassembler les ingrédients**, **mélanger** délicatement.
- **Ajouter** le vinaigre de cidre et l'huile de colza**, ajuster l'assaisonnement**.

Dressage :

Utiliser un cercle *pour dresser le tartare sur* ***assiette plate****. Servir* ***très frais***

Ingrédients :

4 filets de **Tacaud**

200 g de **pommes** type Gala

5 cl de **vinaigre de cidre**

5 cl d'**huile de colza**

½ **citron**

Persil

Sel – poivre

Cofinancé par l'Union européenne
RÉGION NORMANDIE
FIM
Des formations
CCI OUEST NORMANDIE
LES POISSONS pépites DE NORMANDIE