

Tartare péyi de marlin

Temps de préparation

30 minutes

Temps de cuisson

aucun

Nombre de couverts

4



Julie Ancel

Le Zanzibar



Liste des ingrédients

- 4 brins d'oignon péyi
- 4 piments végétariens
- ½ grenade
- 2 tomates
- 4 maracujas (fruits de la passion)
- Zeste de citron kumbawa
- Vinaigre de gingembre
- 2 cuil. à soupe de sirop de canne
- Huile d'agrumes
- PM : sel et poivre

Recette

Découpez les filets de marlin en petits dés et réservez au réfrigérateur

Vinaigre de maracuja

Enlevez la pulpe des 4 maracujas et de la ½ grenade, mixez et passez au chinois.

Versez le jus dans un bol et ajoutez 4 cuillères à soupe de vinaigre de gingembre et 2 cuillères à soupe de sirop de canne

Condiments

Pelez à vif les tomates et découpez-les en petits dés.

Ciselez la cive et le piment végétarien.

Dans un cul de poule, versez tous les condiments.

Ajoutez 4 cuillères d'huile d'agrumes, salez, poivrez à votre convenance.

Zestez un demi-citron combawa (petit).

Mélangez à la cuillère

Dressez à l'aide d'un emporte-pièce