



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :  
RESTAURANT L'ATELIER

31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG  
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



## INGRÉDIENTS

pour 1 kg  
de truite filet :

2 pommes vertes

30 brins de coriandre  
fraîche

2 g de gingembre en  
poudre

2 g de poivre de  
Malabar

1 citron

30 g de gros sel

5 cuil .à soupe d'huile  
d'olive.

## TARTARE DE TRUITE À LA POMME GINGEMBRE ET POIVRE DE MALABAR

### DÉLICIEUSEMENT PRINTEMPS !

1. Lever les filets.
2. Parer et ôter les arêtes.
3. Saler et laisser reposer pendant 2 heures.
4. Rincer à l'eau froide et sécher. Laisser reposer 6 heures.
5. Couper en dés le poisson et les pommes.
6. Hacher la coriandre et mélanger le tout.
7. Assaisonner de poivre, gingembre et huile d'olive.
8. Dresser dans des cercles et accompagner de salades.

Astuce pour la vinaigrette : utiliser volontiers du jus d'agrumes à la place du vinaigre dans la vinaigrette de la salade d'accompagnement.

