

Tartare de daurade à la mangue et à la moutarde de piment d'Espelette

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 400 gr de filets de daurade sans arêtes
- ½ mangue bien mure
- 1 jus de citron jaune
- 1 jus de citron vert
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 botte de ciboulette
- 1 piquillo de Lodosa
- 1 cuiller à café de moutarde au piment d'Espelette

Confection :

- tailler la dorade en cube régulier de 0,5 cm
- faire de même avec la mangue et la piquillo
- hacher la ciboulette
- mélanger le tout et réserver au frais
- dans un bol, élaborer une vinaigrette avec la moutarde, les jus des 2 citrons, l'huile d'olive et le sel
- juste avant de servir, assaisonner le tartare avec la vinaigrette, bien mélanger et servir bien frais.