

# Tartare de daurade à la mangue et au citron vert, mesclun vinaigrette-passion



**Pour :** 6 personnes

**Temps de préparation :** 20mn

**Temps de repos :** 5mn



## Truc du chef :

Veillez à choisir un poisson bien frais, à la chair ferme : le résultat n'en sera que meilleur. A déguster avec Original Colombard de la Maison RIGAL.

## Ingrédients



### Pour le poisson :

Filets de daurade de 140 g : 6 pièces  
Mangue : 1 pièce  
Citrons verts : 3 pièces  
Coriandre fraîche : ½ botte  
Oignons nouveaux : ½ botte  
Fleur de sel : 6 pincées

### Pour la vinaigrette :

Mesclun de salade : 300 grammes  
Huile d'olive : 9 centilitres  
Vinaigre balsamique blanc : 3 centilitres  
Miel : 30 grammes  
Fruits de la passion : 3 pièces  
Fleur de sel : 6 pincées  
Moulin à poivre : 6 tours

## Descriptif



### Pour le poisson :

Retirer la peau et les arêtes du poisson, puis tailler la chair en petits dés. Eplucher la mangue et la tailler en brunoise.

Zester les citrons verts et les presser. Ciseler la coriandre et les oignons nouveaux.

Mélanger l'ensemble de ces ingrédients et ajouter la fleur de sel, puis réserver au frais.

### Pour la vinaigrette :

Récupérer les graines des fruits de la passion puis les mixer avec l'huile, le vinaigre et le miel. Ajouter le sel et le poivre, puis assaisonner la salade.

### Pour le dressage :

Réaliser un beau disque de tartare dans un cercle en inox, puis poser la salade dessus. Terminer en ajoutant un peu de vinaigrette dans l'assiette.