

Tartare de dorade à la pistache

Pour 6 personnes : 300 g de filet de daurade

Huile d'olive

1 oignon nouveau

2 pincées de piment d'Espelette, sel

2 cuillères à soupe de pistaches

Tailler des filets en petits cubes.

Ciseler l'oignon.

Assaisonner le tartare de daurade avec un filet d'huile d'olive, les oignons, le sel, le piment d'Espelette.

Dresser dans des verrines. Ajouter les pistaches.

Servir avec un granité citron vert et des tuiles de parmesan.