

Tartare de truite rose de Banka,
petites pousses de mesclun,
jus à la passion.

Pour 6 personnes :

600 g de chair de truite rose de Banka
120 g de mangue
1 jaune d'oeuf
8 g de moutarde
50 g d'huile de tournesol
50 g d'huile d'olive
40 g de jus de fruits de la passion
40 g de crème liquide
1/2 botte de ciboulette
200 g de mesclun

Préparation :

Tailler la chair de truite et la mangue en brunoise (petits dés).
Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'oeuf, la moutarde, l'huile de tournesol et l'huile d'olive, saler et poivrer.
Mélanger la truite et la mangue en brunoise avec la mayonnaise et la ciboulette ciselée, assaisonner et réserver au froid.

Jus de la passion :

Mélanger le jus de la passion et la crème avec un mixer, assaisonner.

Présentation :

Au centre d'une assiette, dresser le tartare de truite et mangue à l'aide d'un cercle, ajouter le mesclun assaisonné et le jus de la passion.

Bon appétit !

L'Atelier

18 rue de la bergerie
64200 BIARRITZ
05 59 22 09 37
mail@latelierbiarritz.com
www.latelierbiarritz.com