

Mars - Octobre

Tartare de maquereau, framboises

et asperges vertes



Tartare de maquereau, framboises

et asperges vertes



Préparation: 10 minutes

Pour 4 personnes:

6 filets de maquereau, 1 barquette de framboises, 4 asperges vertes (fraîches ou surgelées), 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 50 g de parmesan, ¼ de botte de ciboulette, basilic, coriandre, aneth...

- Tailler 6 filets de maquereau en petits dés. Les déposer dans un saladier.
- Ajouter les framboises et les écraser grossièrement.
- Tailler les asperges vertes en fines tranches.
- Déposer les asperges avec les dés de maquereau et les framboises. Mélanger.
- Parsemer le tartare de ciboulette ciselée et d'autres herbes au choix. Assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Saler et poivrer.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
- Décorer le tartare de copeaux de parmesan.



Pour une consommation
en toute confiance, penser
à congeler le poisson avant
de le déguster en tartare.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits
de la pêche française

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et

