



Tartare de saumon et de bar au shiso et sésame grillé

Ingrédients pour 4 personnes : 200 g de saumon cru, 100 g de bar, 1 demie mangue verte, 1 pomme acidulée, 1 demi jus de citron jaune, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à s de sauce soja, 5 cm de gingembre coupé en fins bâtonnets, 2 feuille de shiso, 4 petits oignon vert émincés.

Coupez le saumon et le bar en très petits cubes.

Mettez-les dans un saladier.

Arrosez de jus de citron, d'huile d'olive.

Salez, poivrez.

Coupez la mangue, la pomme et l'oignon en très petits dés

Dans le saladier, ajoutez le gingembre en bâtonnets, la pomme, la mangue verte, et l'oignon. Mélangez.

Ajoutez enfin les feuilles de shiso émincées.

Parsemez de sésame doré avant de servir bien frais.