



## Taratere de Bar truffé



### Recette pour 8 personnes

Bar 500g	Basilic 8 feuilles
½ citron	Betterave crue 50g
½ citron vert	Carottes 50g
Vinaigre de riz 0.010L	Truffe Tuber melanosporum 20g
Aneth ¼ de botte	
Huile d'olives 0.020L	
Alfafa 10g	
Oyster leaves (huître végétale) 8 feuilles	

### Réalisation :

Ecailler, vider le bar, lever les filets et enlever la peau.

Hacher la chair du bar au couteau. Hacher l'aneth et le zestes du citron vert et mélanger à la chair du poisson, ajouter l'huile, le vinaigre et le jus du citron jaune. Saler poivrer, ajouter la truffe hachée.

### Dressage :

Détailler la betterave et la carotte en julienne. Réaliser des quenelles de tartare et les déposer sur une assiette. Décorer avec l'alfafa, l'oyster leave, le basilic et les juliennes de betterave et carotte.

