

Tartare de bonite

Pour 6 personnes

- 1 kg de filet de bonite
- 1 mangue fraîche
- 5 cm de gingembre frais
- 4 citrons vert bio
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ botte de coriandre ou basilic thaï
- 200 g de pousse d'épinard



Enlever la peau et les arêtes de la bonite.

La déliter en petits dés.

Eplucher la mangue et la déliter en petits cubes.

Râper le gingembre.

Zester les citrons verts et récupérer le jus.

Hacher les herbes. Mélanger le tout et garder au frais minimum 1h.

Servir dans un cercle et ajouter autour des pousses d'épinards.