



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

TARTARE DE BAR AU GINGEMBRE

**& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
CHARDONNAY "CHAMP CARDIN"**



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE CHARDONNAY "CHAMP CARDIN"

Ce vin à la robe or pâle révèle un nez franc de fleur de tilleul. Tonique et élégante, la bouche offre une finale crayeuse d'une belle pureté. Une expression gourmande du Chardonnay.

À servir à une température de 11 - 13 °C.

&

TARTARE DE BAR AU GINGEMBRE

PRÉPARATION: 45 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 filets de bar désarêtés et sans la peau (ou loup, suivant son origine)
- 1 concombre
- 1 morceau de gingembre frais de 2 cm
- 2 citrons verts
- 2 c. à café d'huile d'olive
- Gros sel, sel, poivre

Éplucher le concombre en laissant une bande de peau sur 2. L'émincer finement et le mettre dans une passoire. Saupoudrer de gros sel et le laisser égoutter pendant 20 minutes. Réserver le poisson pendant 15 minutes au congélateur afin qu'il raffermisse et soit plus facile à découper.

Peler le gingembre frais. Le découper en très fines lamelles.

Presser le jus des citrons verts.

Mélanger dans un plat creux le jus des citrons verts, l'huile d'olive et les lamelles de gingembre.

Couper la chair du poisson en petits dés réguliers. Ajouter à la marinade. Saler et poivrer.

Couvrir avec un film étirable et laisser mariner pendant 15 minutes au réfrigérateur.

Répartir ce tartare sur 4 assiettes rafraîchies.

Garnir du concombre rincé et égoutté.

Arroser le tout de marinade et servir aussitôt.

Le petit plus... Servir avec des herbes fraîches (ciboulette, persil, fenouil, coriandre...) et une pincée de piment d'Espelette.


Millebuis

