

## Tartare de Dorade au citron

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 20 min

**Temps de cuisson :** 0

### Ingrédients :

- 2 beaux filets de dorade
- 2 échalotes
- 1 citron caviar ou 1 citron vert
- 1 cuil. à soupe de Câpres au vinaigre
- 4 cuil. à s. d'Huile d'olive au Citron
- 1 cuil. à s. de Vinaigre à la pulpe de Mirabelle de Lorraine
- 1 cuil. à s. de ciboulette
- 1 cuil. à s. d'aneth
- Sel, poivre



### Étapes :

- Couper le filet de dorade avec un couteau bien aiguisé en petits dés. Réserver dans une boîte hermétique.
- Hacher au couteau les herbes, les câpres et les échalotes. Les mélanger au poisson.
- Verser l'Huile d'olive au Citron et le Vinaigre à la Pulpe de Mirabelle de Lorraine. Bien saler et poivrer.
- Bien mélanger et laisser reposer au frais au moins 1 heure.