



Entrées

## Tartare de bar de mer

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

400 grammes de filets de bar (filet)  
1 cuillère à soupe de graines de sésame  
100 grammes de mascarpone  
1 paquet pâte brisée  
1 œuf (battu)  
1 cuillère à soupe rondelle de citron (râpée)  
1 concombre (mini, en petits dés)  
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)  
2 cuillères à soupe de coriandre (hachée fin)  
6 brins de coriandre (pour décorer)  
huile d'olive  
poivre  
sel  
fleur de sel

### Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre faites 4 cercles dans la pâte brisée. Badigeonnez-les avec l'œuf battu et saupoudrez-les de graines de sésame. Enfourez 15 minutes puis laissez refroidir.

Coupez les filets de bar en un tartare fin. Mélangez-y le concombre, la coriandre, la ciboulette et un filet d'huile d'olive puis poivrez et salez avec la fleur de sel. Mélangez le mascarpone avec le zeste de citron puis salez et poivrez. Versez cela dans une poche avec une douille lisse.

Répartissez le tartare joliment sur les cercles de pâte brisée. Terminez par une touffe de mascarpone et un brin de coriandre.

### Ustensiles de cuisine

Four

