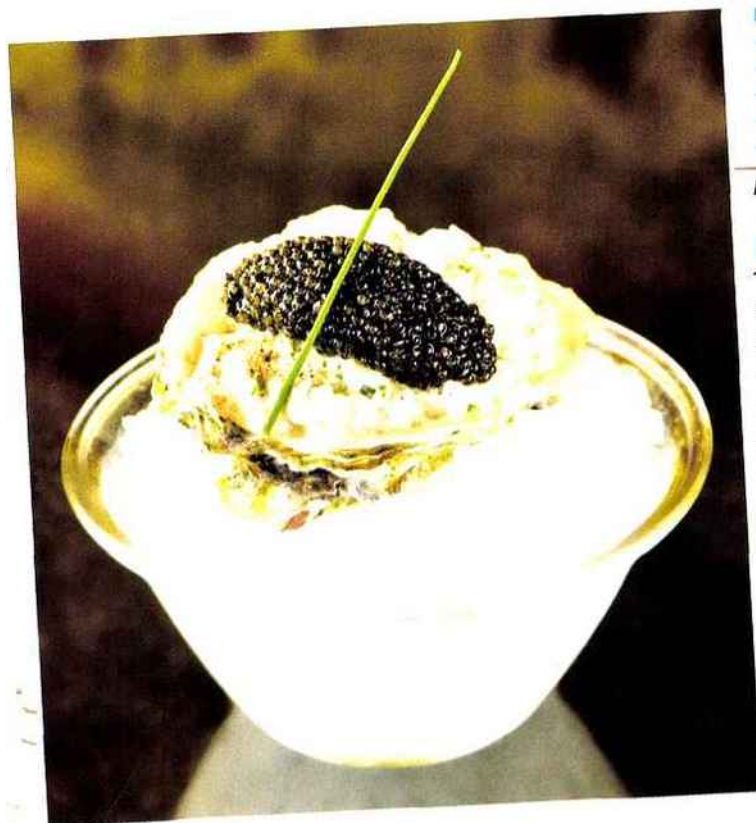




# Tartare de bar sauvage AUX HUITRES ET AU CAVIAR



## Ingédients pour 6 personnes

- Huître spéciale **Tarbourlech** n° 1 (1 pièce par personne)
- 1 filet de 200 à 250 g de Bar
- 50 g de Crème fraîche
- 1/2 Citron ( le jus)
- 1 c. à soupe de Ciboulette
- 1 Échalote
- 1/2 c. à café de Raifort
- Sel et poivre du moulin

**Facultatif** : 50 g de Caviar Prunier Tradition

## Réalisation

Commencez cette recette de tartare de bar aux huîtres et caviar en ouvrant les huîtres. Décollez-les et séparez-les des coquilles. Lavez les coquilles et faites-les sécher.

Coupez le filet de bar en tout petits morceaux. Placez-les dans un grand bol sur de la glace. Égouttez les huîtres (réservez le jus) et hachez-les grossièrement. Ajoutez au tartare de bar les huîtres, le jus de citron, le jus d'huître réservé, le raifort et l'échalote hachée.

Assaisonnez avec sel et poivre du moulin, puis ajoutez la crème et la ciboulette finement ciselée. Mélangez bien. Déposez un peu de tartare dans chaque coquille d'huître. **Facultatif** : couronnez d'une quenelle de caviar.

Dressez les huîtres dans une assiette sur un lit de glace pilée ou une poignée de gros sel pour les stabiliser.