



## Tartare de bar au kiwi et Yuzu

### Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de filet de bar très frais
- 2 kiwis
- 2 càs de jus Yuzu
- Zestes de Yuzu
- Coriandre

### Préparation

1. Pelez et taillez le kiwi en brunoise
2. Ciselez la coriandre.
3. Rincez et séchez les filets de bar, débarrassez-les éventuellement de leurs dernières arrêtes.
4. Hachez grossièrement le bar au couteau.
5. Mélangez la chair du bar avec le kiwi, la coriandre et le jus de yuzu.
6. Rectifiez l'assaisonnement.
7. Dressez à l'aide d'un cercle et décorez de quelques feuilles de coriandre.