

Tartare de loup aux figes fraiches

Autore: cucina francese

Ingredienti:

Per 4 coperti:

350 g di filetto di branzino

4 fichi freschi

1 limone non trattato

1 cucchiaio di scalogno tritato

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaio di pistacchi tritati e spellati (o in mancanza di pinoli)

2 rametti di coriandolo fresco

4 foglie di fico

Istruzioni:

Lavare, asciugare e tagliare il pesce in pezzi molto piccoli, rimuovendo le lisce se ve ne fossero.

Togliere la scorza al limone con una grattugia fine. Spremere il succo.

In una ciotola, mescolare un cucchiaio di succo di limone, olio, scorza di limone e scalogno. Sale e pepe.

Lavare, asciugare e sfogliare il coriandolo. Tritare finemente le foglie. Versare nella ciotola.

Aggiungere il filetto di spigola tagliata a dadini e mescolare delicatamente con la marinata.

Lavare e asciugare le foglie di fico. Disporre su un piatto.

Porre un cerchio di 6 cm di diametro al centro di ciascuna foglia. Versare un quarto di tartare

in ogni cerchio, premendo bene con il dorso di un cucchiaio.

Lavare e asciugare i fichi. Tagliare a fette un po' più spesse. Porre ogni fetta sulla tartare.

Sollevarle con cautela ogni cerchio. Cospargere con pistacchi e servire immediatamente con i fichi rimanenti.