



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Rillette de Bar au yuzu et gingembre

Une petite recette simple et savoureuse pour l'apéro, sur des petits toasts d'un bon pain

Ingédients :

1 filet de poisson (bar, saumon) 200gr

2 citrons yuzu

1 citron vert

1 petite racine de gingembre

Soja sucré

Ciboulette

Coriandre (facultatif)

Fromage frais nature

Huile d'olive

Fleur de sel

Poivre

Ail

Réalisation :

Mettre le filet de poisson dans la marinade (huile d'olive 2 c à s, sauce soja sucrée 2 c à c, le jus d'un yuzu, d'un citron vert, une pincée fleur de sel, ail pressé et poivre) Laisser mariner 1h minimum (une nuit si possible)

Faites cuire le bar au four dans sa marinade à 180°C chaleur tournante, cuisson rapide, à surveiller. Une fois le filet cuit, ajoutez une cuillère à soupe de jus de yuzu, 2 c à s de fromage frais nature, 1 c à s d'huile d'olive, la ciboulette et la coriandre finement ciselées et une petite racine de gingembre frais zestée, sel, poivre.

Mélangez bien le tout et le tour et joué !