

Tartare de lotte aux câpres

 x4 Difficulté  Budget   15 min.

LES INGRÉDIENTS

- 400 gr de filet de lotte,
- 2 cuillères à soupe de câpres,
- 2 échalotes,
- Le jus de 2 citrons,
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Persil ciselé,
- Sel rose de l'Himalaya,
- Poivre noir.

LA RECETTE

- Découpez le filet de lotte en fines lamelles avec le [couteau Universel FUJI](#) de KYOCERA.
- Pelez et hachez finement les échalotes toujours avec le [couteau Universel FUJI](#) de KYOCERA.
- Hachez finement les câpres et ciselez le persil avec l'indispensable [couteau Universel FUJI](#) de KYOCERA.
- Mélangez la lotte, les échalotes et les câpres dans un bol.
- Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, un peu de sel et de poivre avec [le moulin Duo réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA.
- Mélangez le tout harmonieusement.
- Réservez au frais pendant 1 heure.
- Réalisez les tartares dans les assiettes et parsemez de persil ciselé.

Servez bien frais en entrée pour commencer votre repas de fêtes tout en fraîcheur.

Accompagnez ce tartare de lotte d'un vin blanc de Loire, un Pouilly-Fumé ou un Sancerre par exemple.

A consommer avec modération !

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

✓ **1 couteau Universel FUJI KYOCERA** à lame en céramique blanche de 13 cm et manche en Pakka, pour son élégance et son tranchant incomparable.

✓ **1 Moulin Duo réglable** avec mécanisme céramique pour la préservation des saveurs.

