



Tartare de maatjes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 maatjes
1/2 pomme
1 cuillère à soupe de jus de citron
1/2 fenouil
125 ml de crème aigre
2 cuillères à café de mayonnaise fraîche
sel et poivre
3 brins d'aneth
2 radis

Méthode de préparation

- 1.** Détaillez les maatjes en dés prêts à manger.
- 2.** Épluchez la pomme et retirez-en le trognon. Coupez la chair en petits cubes. Arrosez de jus de citron.
- 3.** Râpez le fenouil.
- 4.** Hachez finement l'aneth.
- 5.** Placez les maatjes, la pomme, le fenouil, la crème épaisse, la mayonnaise et l'aneth dans un récipient. Mélangez bien le tout. Salez et poivrez.
- 6.** Servez le tartare sur une tranche de pain de seigle.
- 7.** Garnissez de rondelles de radis.