

# Filet de bar aux framboises

 4 personnes

 Sligro-ISPC



Temps de préparation : 30 minutes + 1 heure de repos

## Ingrédients

1 concombre, en fines demi-tranches  
4 c. à s. de vinaigre d'estragon  
3 c. à s. de lait battu  
3 c. à s. d'huile d'olive  
12 framboises  
500 g de filet de bar  
2 pêches mûres, épluchées en quartiers  
ficoïde glaciale  
soude maritime

## Préparation

- Saupoudrez le concombre d'une cuillère à café de sel et secouez-le. Laissez reposer dans une passoire pendant une heure. Goûtez et rincez si c'est trop salé. Mettez le concombre et le vinaigre dans un récipient, et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Mélangez le lait battu avec l'huile d'olive et ajoutez les framboises. Mélangez le tout afin que les framboises soient légèrement écrasées. Salez et poivrez.
- Coupez le poisson en fines tranches obliques et répartissez-les dans les assiettes. Insérez des morceaux de pêche entre les tranches. Salez, poivrez et arrosez de vinaigrette aux framboises. Décorez avec un peu de concombre, de ficoïde glaciale et de soude marine. Servez sans attendre.