Tartare de dorade à la vanille et à la mangue

Pour 4 personnes, temps de préparation : 15 min.

Ingrédients :

- 250 g Filet de dorade
- 1 Échalotte
- 1 Mangue
- 12 Tomates cerise
- Coriandre
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

Pour la vinaigrette à la vanille

- 1 Jus de citron
- 0,5 Gousse de vanille
- 1 cs Vinaigre balsamique blanc
- 15 cl Huile d'olive

1. Fendre et gratter les grains de la gousse de vanille.
   Dans un saladier, verser le jus de citron, le vinaigre balsamique blanc, l'huile d'olive, ajouter la pulpe de la vanille et mélanger.
   Ajouter un peu de fleur de sel.

2. Tailler la dorade en petits cubes.
   Couper les tomates en quartiers.
   Éplucher et couper la mangue en cubes de 1/2 cm de côté.

3. Mélanger les cubes de dorade et de mangue, l'échalote, les tomates et la vinaigrette à la vanille.

4. Dans des assiettes creuses, déposer les emporte-pièces puis le mélange dorade-mangue-tomates.
   Retirer les emporte-pièces.
   Verser 1 cuillerée à soupe de vinaigrette à la vanille et un peu de piment d'Espelette.
   Décorer de quelques feuilles de coriandre.