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.**