



Tartare de Saumon Frais



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

200 g de filet de saumon

1 jaune d'oeuf

1 càc de moutarde

1 càc de ketchup

1/2 jus de citron

4 petits cornichons

1 càc de câpres

1 petite échalote

1 petite tomate

huile d'olive

ciboulette, aneth, basilic

sel, poivre du moulin, tabasco

Escaloper au couteau le saumon puis en lanières et en dés. Hacher au couteau les cornichons, les câpres, les herbes; ciseler l'échalote et concasser la tomate.

Dans un cul de poule, mélanger le saumon avec le jaune d'oeuf, la moutarde, le ketchup puis monter à l'huile d'olive. Ajouter le jus d'un 1/2 citron, la garniture (herbes, cornichons, câpres etc.), assaisonner de sel & poivre, tabasco.

Dresser sur assiette à l'aide d'un cercle.

