

TARTARE AUX DEUX SAUMONS

Ingrédients:

Pour 4 Personnes
200 g de saumon fumé
350 g de saumon cru
1 citron
Ciboulette, aneth
Huile d'olive (une cuillère à soupe)
Sel, poivre, une cuillère à soupe de crème fraîche pour liaison

Préparation

- ✚ Hachez les deux saumons en petits cubes au couteau.
- ✚ Coupez l'aneth et la ciboulette finement
- ✚ Mettre le tout dans un saladier
- ✚ Pressez dans le saladier le jus du citron
- ✚ Ajoutez les herbes ciselées et l'huile
- ✚ Le sel, le poivre
- ✚ Bien remuer
- ✚ Liez le tout avec la cuillère de crème fraîche.
- ✚ Montez cette préparation dans un cercle, bien presser avant de démouler.

Conseils

Il faut compter 140 g par personne de tartare

Bien remuer et goûter pour l'assaisonnement, rectifiez selon le goût.

Disposez le cercle (si vous avez) au centre de l'assiette et mettez au réfrigérateur .

Décorez au choix avec des lamelles de citron, petites tomates, brin de ciboulette noué, aneth

Accompagnez ce tartare de toasts de pain de mie grillé.