

Tartare de saumon



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 6 personnes) :

- 500 g de saumon très frais sans peau ni arrête
- 1 jaune d'œuf
- 2 échalotes
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de moutarde
- 1 citron
- 1 bouquet de ciboulette
- sel, poivre



✓ Préparation :

Couper le saumon en petits dés et réserver au frais.

Émincer finement les échalotes, ciseler la ciboulette. Dans un saladier, mélanger les échalotes, la ciboulette, le jaune d'œuf, la moutarde et le jus de citron. Saler et poivrer.

Ajouter les dés de saumon et bien mélanger. Réserver 1 heure au frais.

Déposer une portion de tartare par assiette avec l'aide d'un emporte pièce. Décorer avec deux brins de ciboulette et accompagner d'une salade bien assaisonnée.

www.audalacuisine.com