

Tartare de saumon à la française

🍴 2 portions · ⌚ prep. 20m

🐟 poisson 🥛 lait 🧀 moutarde

Tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne et sauce Worcestershire, garni de copeaux de parmesan et de basilic frais. Frais et facile à réaliser.

France

INGRÉDIENTS

☐ saumon cru	300 g	☐ sauce Worcestershire	1 cuil. soupe
☐ huile d'olive	1 cuil. soupe	☐ copeaux de parmesan	
☐ moutarde à l'ancienne	1 cuil. soupe	☐ basilic frais, <i>ciselé</i>	

PRÉPARATION

1. Découper le *saumon cru* en dés.
2. Dans un bol, mélanger le saumon, l'*huile d'olive* et la *moutarde à l'ancienne*, puis incorporer la *sauce Worcestershire*.

La sauce Worcestershire peut être remplacée par de la sauce soja en quantité réduite.

3. Goûter et ajuster l'assaisonnement. Ajouter une partie des *copeaux de parmesan* et du *basilic frais*.
4. Réserver au frais si nécessaire, puis dresser à l'aide d'un *emporte-pièce*. Garnir avec le restant de parmesan et de basilic.

tartare