

Tartare de saumon au citron vert

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m

🐟 poisson

Tartare de saumon très frais au citron vert, oignons nouveaux et ciboulette. Simple et léger.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de saumon	400 g	☐ citron vert	2
☐ ciboulette	15 brins	☐ sel	
☐ oignon nouveau	2	☐ poivre	

PRÉPARATION

❗ Réserver au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

1. Retirer la peau du *filet de saumon*. Le découper délicatement en fines lanières, puis en cubes réguliers.
2. Ciseler les *ciboulette* et émincer les *oignon nouveau*.
3. Rouler les *citron vert* sur le plan de travail avant de les presser pour en extraire le maximum de jus.
4. Mélanger tous les ingrédients. Saler légèrement avec du *sel* et poivrer avec du *poivre*.
5. Dresser dans le plat de service et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

tartare