

Tartare de saumon aux fruits de la passion

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🐟 poisson

Tartare de saumon au poivre Timut du Népal et vinaigrette aux fruits de la passion. Une entrée fraîche et exotique prête en 15 minutes.

France

INGRÉDIENTS

☐ saumon Label Rouge	200 g	☐ fleur de sel	
☐ vinaigre balsamique blanc	1 cuil. soupe	☐ poivre Timut du Népal, écrasé en poudre	1 cuil. soupe
☐ jus de fruit de la passion	3 cuil. soupe	☐ citron vert	1
☐ huile d'olive	4 cuil. soupe	☐ coriandre fraîche	

PRÉPARATION

1. Laver le *saumon Label Rouge* sous un filet d'eau froide pour retirer les excédents d'écaillés. Le déposer dans un linge propre. Retirer la peau au couteau, puis le gris qui reste sur le dos du morceau. Couper en cubes pas trop gros et les mettre dans un saladier.
2. Préparer la vinaigrette. Dans un bol, mélanger le *vinaigre balsamique blanc* et le *jus de fruit de la passion*. Monter la vinaigrette à l'*huile d'olive* à l'aide d'un fouet.

L'idéal est de couper en deux des fruits de la passion frais, de récupérer la pulpe, la mixer et la passer à la passette pour en extraire le jus.

3. Assaisonner le saumon avec la vinaigrette, saler à la *fleur de sel* et ajouter le *poivre Timut du Népal*. Mélanger. Ajouter le zeste du *citron vert*. Parsemer de quelques feuilles de *coriandre fraîche*.

Pour une belle présentation, déposer le tartare dans des petites verrines ou dans les coques de fruits de la passion.

tartare