

Tartare de saumon classique

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m

🐟 poisson 🥫 moutarde 🌿 sulfites

Tartare de saumon frais aux échalotes, câpres, moutarde de Dijon et fines herbes. La version classique, simple et efficace.

France

INGRÉDIENTS

☐ saumon frais	675 g	☐ persil plat, <i>ciselé finement</i>	1 cuil. soupe
☐ échalote	4 cuil. café	☐ moutarde de Dijon	1 cuil. soupe
☐ vinaigre de vin blanc	2 cuil. soupe	☐ câpres, <i>hachées</i>	1 cuil. soupe
☐ eau	1 cuil. soupe	☐ Tabasco	1 cuil. café
☐ huile d'olive	3 cuil. soupe	☐ sel	
☐ ciboulette, <i>ciselée</i>	2 cuil. soupe	☐ poivre	
☐ jus de citron	4 cuil. café		

PRÉPARATION

1. Remplir un saladier aux deux tiers de glaçons et déposer un second bol par-dessus pour garder le poisson au froid pendant la préparation.
2. Couper le *saumon frais* en petits dés sur une planche. Les déposer dans le bol réfrigéré. Réserver au frais.
3. Dans un petit bol, mélanger l'*échalote* (ciselée finement) avec le *vinaigre de vin blanc* et l'*eau*. Laisser macérer 5 minutes, puis égoutter et jeter le liquide.
4. Ajouter les échalotes égouttées au saumon, puis incorporer l'*huile d'olive*, la *ciboulette*, le *jus de citron*, le *persil plat*, la *moutarde de Dijon*, les *câpres* et le *Tabasco*. Saler et poivrer avec du *sel* et du *poivre*. Bien mélanger.
5. Servir immédiatement avec une salade verte, des croûtons ou des chips nature.

tartare