

Tartare de saumon frais et fumé au citron vert

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m

🐟 poisson

Tartare associant saumon frais et fumé, relevé de citron vert, échalote et coriandre fraîche et moulue. À servir frais avec du pain grillé.

France

INGRÉDIENTS

☐ filet de saumon frais, <i>sans peau</i>	400 g	☐ saumon fumé	100 g
☐ citron vert	2	☐ huile d'olive	3 cuil. soupe
☐ échalote	1	☐ poivre blanc	
☐ coriandre fraîche	8 brins	☐ coriandre moulue	4 grains
☐ sel			

PRÉPARATION

Placer le filet de saumon 15 minutes au congélateur avant de le couper : légèrement raffermi par le froid, il sera plus facile à découper.

1. Vérifier qu'il ne reste plus d'arêtes sur le *filet de saumon frais*. Au besoin, les retirer avec une pince.
2. Rincer et essuyer 1 *citron vert*. Râper finement son zeste au-dessus d'un saladier. Peler et hacher l'*échalote*. Ciseler la *coriandre fraîche*.
3. À l'aide d'un grand couteau bien aiguisé, couper le filet de saumon en tout petits dés. Les saler légèrement avec du *sel*. Couper également le *saumon fumé* en tout petits dés. Ajouter les deux saumons dans le saladier contenant le zeste râpé.
4. Ajouter le jus des 2 citrons verts, l'*huile d'olive*, l'*échalote* et la coriandre. Rehausser de *poivre blanc* et de *coriandre moulue*. Mélanger en s'aidant de deux fourchettes.
5. Répartir le tartare dans 4 bols. Placer 15 minutes au réfrigérateur. Servir frais, accompagné de pain grillé.

tartare