

Tartare de saumon

(Pour un dos de saumon d'environ 300 g)

Préparation

- Faire durcir le saumon au congélateur.
- Préparer 2 citrons pressés.
- Préparer 1 grosse échalote finement hachée avec 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- Aneth (ou de la ciboulette ou du persil), Sel, Poivre, un peu de Paprika.

Environ 30 minutes avant de servir :

- Hacher finement le dos du saumon.
- Mélanger avec les échalotes au vinaigre, les citrons pressés, sel, poivre et fines herbes.
- Goûter afin de réajuster l'assaisonnement.
- Mettre au frais.

Au moment de servir :

- Dresser une assiette dans un cercle afin de tasser un peu pour que cela se tienne.
- Saupoudrer d'un peu de paprika.
- Décorer d'une rondelle de citron, d'un peu de verdure (salade), d'un quartier de tomate pour la couleur et de quelques brins de ciboulette ou d'aneth.
- Accompagner de quelques toasts de pain grillé au moment.
- Déguster aussitôt.

Régaler vos convives de cette entrée fraîcheur.