

Tartare de saumon

Entremet

Il me faut :

- filet de saumon frais, sans peau
- ½ lime pressée
- 1 cc sauce soja
- 2 cc huile d'olive
- 2 cc gingembre râpé
- 1 cc échalotte finement ciselée
- 1 cc ciboulette ciselée
- 1 cc aneth, ciselé ¹⁾

Et au travail :

Tailler le saumon en dés de 1 cm.
Mélanger tous les ingrédients.
Ajuster l'assaisonnement à son goût.
Mettre au frigo 30 mn.

En sandwich : tartiné sur une tranche pain, et surmonté d'une ou deux feuilles de salade.

Il n'est pas nécessaire de beurrer le pain. Le saumon étant gras en lui-même et la préparation contenant de l'huile d'olive, la proportion de "gras" deviendrait trop importante.

[entremet](#), [sandwich](#), [tartine](#), [poisson](#)

¹⁾

ou sec

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:

https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:tartare_de_saumon

Last update: **2012/09/29 13:58**

