

TARTARE DE SAUMON



INGRÉDIENTS POUR 2 PERS.

- 300 g de filet de saumon frais sans la peau et sans les arêtes
- 2 échalotes
- 1 poignée de persil plat
- 1 poignée de ciboulette
- 1 cuill. c. de moutarde de qualité
- 2 cuill. s. d'huile V.P.P.F.
- le jus d'½ citron (le citron vert est moins acide que le citron jaune)
- ½ cuill. c. de sel marin
- trois tours de poivrier

TIMING

prépa : 5 minutes

repos : 1 heure

MATÉRIEL

grand couteau pour hacher le saumon; blender* pour hacher le reste

1. T-70 minutes. Hachez le **saumon** au grand couteau.

Haché au robot ménager, le saumon deviendrait écœurant.

2. T-65. Hachez le **persil** plat et les **échalotes** très finement (au blender, pour le coup).

3. T-60. Mélangez intimement le poisson avec le persil, les échalotes, la moutarde, le sel, le poivre moulu, l'huile et le citron.

4. **REPOS.** Laissez reposer 1 heure au frais.

Repos de maximum 10 heures, car le tartare cru n'attend pas.

Servez sur un toast de tout bon pain ou sur une galette de sarrasin. Accompagnez d'un mélange de crudités et de légumes cuits. Dessinez un filet sur l'assiette avec de la « Crème de Basilic » (recette ci-après). Version chicos : moulez le tartare en timbale, comme sur la photo ci-dessus.



Timbale : rincez un petit ramequin à l'eau froide. Ne l'essuyez pas.



Tassez-y le mélange à l'aide d'une cuiller. Renversez en un joli petit gâteau sur chaque assiette.