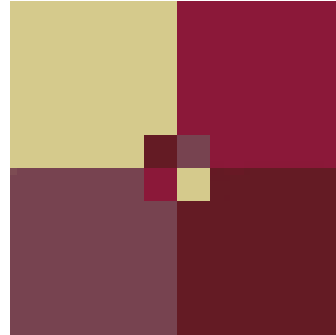


Tartare de deux saumons

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 300g de saumon frais
- 200g de saumon fumé
- 8 CS de crème fraîche
- Quelques brins de ciboulette finement ciselés
- Quelques brins de ciboulette entiers pour la décoration.
- 4 CC d'œufs de saumon
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre du moulin.



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Coupez fines lamelles le saumon frais et le saumon fumé. Dans une jatte les mélanger avec le jus de citron, la crème fraîche et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez à votre convenance.

Le mélange doit être homogène, remplissez ensuite les ramequins avec le tartare et mettez le au frais au moins 2 heures avant de servir.

Avant de servir, démoulez les ramequins, ajoutez les œufs de saumon à côté du tartare avec un brin de ciboulette entier. Un tour de moulin à poivre sur chaque assiette et le tour est joué.

Accompagnement :

Du poisson frais avec un saucerre blanc passe toujours très bien.

Notes :

Ce plat n'a pas de cuisson, cependant il doit reposer au frais au moins 2 heures avant d'être servi.