

# 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 <sup>1)</sup>

## Au boulot :

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.*

<sup>1)</sup>

ou sec

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - **YACS**



Permanent link:

<https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:saumon>

Last update: **2016/11/16 10:00**