



Tartare de saumon aux câpres et à l'aneth



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 échalote rouge (émincée)
2 citrons (le jus)
400 grammes de filets de saumon (sans la peau)
200 grammes de saumon fumé
2 cuillères à soupe d'aneth (ciselé + quelques brins)
2 cuillères à soupe de câpres (égouttées et rincées)
1 cuillerée à thé de moutarde
1 cuillerée à thé de crème aigre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre noir
sel
1 citron (en quartiers)
12 tranches baguettes (grillées)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'échalote et le jus d'un citron et laissez reposer.
- 2.** Coupez le filet de saumon en petits dés et émincez le saumon fumé. Mélangez les deux poissons dans un bol avec l'aneth, les câpres, la moutarde, la crème épaisse, l'huile d'olive, l'échalote et le reste du jus de citron. Mélangez bien et assaisonnez généreusement de sel et de poivre noir.
- 3.** Utilisez un emporte-pièce pour former une tourelle de tartare sur chacune des six assiettes. Garnissez d'un peu d'aneth et de fines rondelles de citron.
- 4.** Accompagnez de baguette grillée.