



Tartare de saumo aux fraises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de filets de saumon (frais)

250 grammes de fraises (équeutées)

1 tiret d'huile d'arachide

poivre noir

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 bouquet de basilic

1 citron

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le filet de saumon en tout petits dés.
- 2.** Faites de même avec les fraises.
- 3.** Mélangez délicatement le tout dans un récipient avec l'huile d'arachide, le poivre noir, la sauce soja et le basilic finement haché.
- 4.** Utilisez un emporte-pièce pour dresser le saumon dans quatre assiettes.
- 5.** Garnissez de zeste de citron râpé.