

TARTARE DE SAUMON

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de saumon frais
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
 - 2 citrons jaunes
 - 1 gros oignon
 - 1 botte d'aneth
 - 1 botte de ciboulette
 - 20 g de câpres
- QS de sel fin, poivre du moulin, tabasco

Préparation

- Lever le filet de saumon en prenant soin de le désarêter et de retirer la peau. Le rincer à l'eau courante, l'éponger.
- Couper finement le filet de saumon, en petits dés de 5 x 5 mm, et les mettre dans un saladier.
- Presser les 2 citrons et verser le jus sur le saumon.
- Ciseler finement l'oignon et le mélanger au saumon.
- Ajouter sel, poivre, aneth et câpres hachées et ciboulette ciselée. Finir avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et quelques gouttes de tabasco. Mélanger bien le tout et réserver au frais.
- Servir le tartare avec une petite salade, ou sur un blinis pour servir en amuse-bouche.