

Tartare au saumon fumé



Edensaudio.fr © Marie-Willieron

Recette proposée par Hervé Cordonnier,
Gérant de la Saumonerie Saint-Martin à Pertuis

Tartare au saumon fumé



10 MINUTES



-



4 PERSONNES

Ingrédients

- 600 g de dos de saumon fumé
- 3 cs de fromage blanc 0% de MG
- 3 échalotes
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1 petit bouquet de ciboulette
- ½ citron
- 1 petit bocal d'œufs de saumon

- **Découper** en petits dés le saumon fumé et ajouter le jus du demi-citron.
- **Hacher** menu les échalotes et ciseler les herbes fraîches.
- **Mettre** le tout dans un saladier et ajouter le fromage blanc.
- **Mélanger** pour lier puis réserver au réfrigérateur.
- **Prendre** des cercles pour une présentation plus jolie et tasser un peu votre tartare.
- **Déposer** une fine couche d'œufs de saumon pour la finition.

1- *On peut aussi utiliser de la poitrine de saumon dite « fond de coupe » mais le dos est une partie noble du saumon.*

2- *Préférer un pain aux céréales toasté aux traditionnels blinis pour accompagner ce tartare.*