

CUILLÈRE DE TARTARE DE SAUMON À L'OSEILLE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
pavé de saumon	350 gr
citrons verts	2 pcs
échalote	1 pc
Pamplemousse	1 pc
Huile d'olive	6 c. à s.
feuilles d'oseille lavées et séchées	1 belle poignée
poivre, sel	0 Q.S.

Préparation

1. Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive avec l'oseille hachée, l'échalote hachée, le poivre, le sel et le jus des citrons verts.

2. Couper le saumon finement en dés puis verser la marinade sur les dés de poisson.

3. Couvrir les morceaux de saumon et laisser mariner durant 1h minimum.

4. Peler le pamplemousse à vif et détailler les suprêmes ; les couper en dés et les placer directement dans la marinade.

5. Présentation : Placer le tartare de saumon dans les cuillères et servir aussitôt.
