

# 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	Q.S.

## Préparation

1. Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive avec l'oseille hâchée, l'échalote hâchée, 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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_