

TARTARE DE SAUMON, CARDAMINE ET AGRUMES



Ingrédients pour 12 verrines

Ingrédient	Quantité
Filet de saumon frais	400 grammes
mineola	2 (ou mandarine)
Citron vert	1
jus de cardamine	3 càs (obtenu avec un extracteur ou, à défaut, un mixeur)
d'huile d'olive	2 càs
Gros sel	
poivre	
graines de sésame	

Préparation

1. Couper le saumon en tartare. Tirer le jus de cardamine à l'extracteur et ajouter l'huile d'olive pour la diluer et la conserver. Faire mariner le saumon dans le jus de cardamine avec du gros sel et du poivre. Lever les suprêmes de mineola et de citron vert puis les tailler en fine brunoise (conserver le jus). Mélanger le saumon aux agrumes avec un peu de leur jus (Si nécessaire, réaliser un espuma avec le reste de jus d'agrumes).
2. Dresser le tartare dans les verrines (Recouvrir d'espuma). Décorer avec les feuilles et les fleurs de cardamine et quelques graines de sésame torréfié.