

Tartare Saumon Fumé-Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SAUMON FUMÉ	4-6 tranches
- THON(S)	250g au naturel
- MAYONNAISE	1.5 c à soupe
- KETCHUP	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- ANETH	
- CORNICHON(S)	aigre doux (en option)
- BAIES DE POIVRE ROSE	en option
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	maison
- CRÈME BALSAMIQUE	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, émiettez-le puis ajoutez la mayonnaise, le ketchup, le paprika, sel et poivre.
- En option, émincez les cornichons ne fines tranches.
- Déposez un emporte sur une assiette, remplissez le fond d'une couche de saumon puis surmontez de thon assaisonné. Déposez une seconde couche de saumon fumé puis saupoudrez d'aneth. En option décorez de tranches de cornichon. Surmontez ensuite d'une seconde couche de thon assaisonné. Terminez par une couche de saumon et saupoudrez d'aneth.
- En option, décorez de tranches de cornichon et de baies roses.
- Accompagnez d'une salade verte avec une vinaigrette maison.
- Arrosez le tout d'un filet crème balsamique.