

Tartare de Saumon aux Agrumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAUMON	500g
- MIEL	2 c à café
- CITRON(S)	le jus d'½
- ORANGE(S)	½
- GINGEMBRE	Un peu
- ANETH	2 c à café
- OIGNON(S) ROUGE(S)	½ (en option)
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- BAIES DE POIVRE ROSE	20
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le jus de citron avec le miel et le gingembre. Poivrez.
- Enlevez la peau du saumon frais si nécessaire. Coupez-le en petits dés.
- Ajoutez-les au mélange citronné avec l'aneth.
- Levez les suprêmes d'orange en la découpant à vif. Formez de petits dés et ajoutez-les au saumon.
- Filmez le plat et laissez mariner.
- Un peu avant de servir, filmez des emporte-pièces. Déposez le mélange de saumon aux agrumes (en ajoutant en option quelques oignons rouges finement émincés) et réservez au frais.
- Au moment de servir, démoulez délicatement.
- Saupoudrez d'aneth et accompagnez de salades.



Remarque:

Agrément d'une bonne baguette.