

Tartare de Saumons à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAUMON	300g
- SAUMON FUMÉ	150-180g
- MIEL	2 c à café
- SAUCE AU SOJA	2 c à café
- CITRON(S)	le jus d'1
- MANGUE(S)	1
- CIBOULETTE	en déco
- CRÈME BALSAMIQUE	en déco
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le jus de citron avec le miel et la sauce soja. Poivrez.
- Enlevez la peau du saumon frais si nécessaire. Coupez-le en petits dés.
- Filmez des emporte-pièces. Déposez des tranches de saumon fumé sur tout le pourtour.
- Coupez le reste du saumon fumé en petits dés et ajoutez-les aux dés de saumon frais.
- Arrosez le tout avec le mélange au citron.
- Pelez et coupez la mangue en lamelles puis en dés. Ajoutez les dés de mangue au saumon.
- Déposez le saumon à la mangue dans les emporte-pièces et réservez au frigo.
- Au moment de servir, démoulez délicatement.
- Saupoudrez de ciboulette et arrosez de quelques traits de crème balsamique.
- Accompagnez de salades.



Remarque:

Agrément d'une bonne baguette.