

Tartare de Saumon et Thon à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUMON	250g
- MIEL	½ c à soupe
- ANETH	
- CITRON(S)	les jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1 dur
- THON(S)	125g
- PAPRIKA	
- MAYONNAISE	½ + ½ c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	1 (en option)
- CAPRES	qq (en option)
- CORNICHON(S)	2 (en option)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Retirez la peau du saumon frais puis coupez-le en petits dés.
- Placez-le dans un plat creux. Ajoutez l'aneth, le jus de citron, l'huile et le miel (liquide ... chauffez-le un peu si nécessaire). Salez et poivrez. Mélangez et réservez au frigo au moins 30 minutes.
- **En option**, hachez les câpres avec les cornichons et l'échalote dans un petit bol. Réservez au frais.
- Dans une assiette creuse, écrasez l'œuf dur écalé avec une fourchette. Salez, poivrez puis ajoutez de l'aneth et la mayonnaise. Homogénéisez le tout.
- Intégrez l'œuf dur à la mayonnaise dans le tartare de saumon. **En option**, ajoutez le mélange câpres-cornichons-échalote.
- D'un autre côté, égouttez le thon puis émiettez-le. Ajoutez la mayonnaise restante, le paprika, sel et poivre. Mélangez et écrasez à l'aide d'une fourchette.
- Pelez et coupez la mangue en fines lamelles.
- Dressez sur vos assiettes en commençant par une couche de mangue puis à l'aide d'un emporte-pièce, superposez le thon et le tartare de saumon.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte et de rondelles de tomates.