

## *Tartare Avocat-Mangue-Ananas-Féta et Saumon Fumé*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- Tuc (Biscuits Salés)	4-6 (fumés)
- Saumon Fumé	4 tranches
- Avocats	1
- Citrons Verts	½
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Mélange Ananas-Mangue Surgelé	2-3 c à soupe
- Aneth	
- Roquette (Salade)	en décoration
- Huile d'Olive	un filet
- Olives Noires	qq. en garniture (de Nyons)
- Poivre	

### **Recette:**

- Coupez l'avocat en deux, ôtez le noyau et pelez-le. Coupez ensuite en fines lamelles. Arrosez de jus de citron et poivrez.
- Egouttez la féta puis concassez-la et poivrez-la.
- Taillez le mélange de mangue-ananas en petits cubes.
- Montez alors le tartare à l'aide de 4 petits emporte-pièces : commencez par une couche de biscuits Tuc, recouvrez d'une tranche de saumon fumé puis de lamelles d'avocat.
- Poursuivez avec une nouvelle couche de saumon puis de la féta concassée. Tassez légèrement.
- Concassez un peu de biscuits et recouvrez la féta.
- Déposez de nouveau une couche de saumon fumé et enfin le mélange mangue-ananas en cubes. Répartissez le reste de saumon sur le tout et saupoudrez d'aneth.
- Démoulez délicatement.
- Garnissez de roquette et de quelques olives noires.
- Ajoutez un filet d'huile d'olive.

### **Remarque:**

A partir de PL-2126  
Accompagnez de pain.

