

Tartare de Saumon aux Agrumes et à l'Aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Saumon	200-250g en filet
- Pamplemousses	½
- Oranges	½
- Citrons	le jus d'½
- Miel	1 c à soupe
- Aneth	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Otez la peau du saumon puis taillez la chair en fines lamelles. Déposez-les dans un plat creux.
- Arrosez-les de jus de citron.
- Pelez à vif le pamplemousse et l'orange. Coupez-les en petits dés et incorporez-les au saumon (avec le jus obtenu).
- Salez un peu et poivrez.
- Saupoudrez le tout d'aneth et arrosez avec le miel. Homogénéisez puis couvrez et laissez mariner pendant 45 minutes au frigo.
- Dressez le tartare à l'aide d'un emporte-pièce, arrosez du jus de marinade et décorez avec 2 lamelles d'agrumes (pamplemousse et orange).



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte vinaigrette et d'une baguette.