

Tartare de Saumon, Féta et Avocat

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- Saumon	220g
- Citrons	$\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$
- Miel	1 c à soupe
- Aneth	
- Avocats	1
- Féta (Fromage Grecque)	80g
- Tuc (Biscuits Salés)	12
- Beurre de Cuisson	25g
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Ôtez la peau du saumon puis taillez la chair en fines lamelles. Placez-les dans un plat. Arrosez-les d' $\frac{1}{2}$ jus de citron et de miel. Saupoudrez d'aneth, salez et poivrez. Mélangez puis filmez et réservez au frais au moins 1 h 30 min.
- Coupez l'avocat en 2 et retirez le noyau et la peau. Coupez-les en lamelles puis arrosez-le avec le $\frac{1}{2}$ jus de citron restant. Poivrez. Filmez avec le noyau (évite l'oxydation) et réservez au frais.
- Concassez les tucs. Faites chauffer doucement le beurre au micro-onde puis mélangez-le aux tucs concassés. A l'aide de 2 emporte-pièces, formez deux croûtes de biscuits. Laissez prendre au frais.
- Au moment du dressage, déposez les croûtes de biscuits avec l'emporte-pièce sur des assiettes individuelles. Remplissez d'abord avec une couche de féta. Poivrez.
- Répartissez ensuite l'avocat dans une seconde couche.
- Egouttez le saumon et réservez le jus de marinade dans une saucière.
- Formez la 3^{ème} couche avec le saumon à l'aneth.
- Démoulez délicatement.
- Servez sans attendre bien frais et nappez de sauce de marinade.

Remarque:

Accompagnez de quelques feuilles de salade verte et de pain.