ZA-318

Mini-Tartare aux Deux Saumons et aux Oeufs Durs

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUMON	250g
- SAUMON FUMÉ	140g
- MIEL	1 c à soupe
- ANETH	
- CITRON(S)	les jus d'1/2
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OEUF(S)	2 durs
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	½ (en option)
- CAPRES	qq (en option)
- CORNICHON(S)	1-2 (en option)
- PARMESAN EN BLOC	un peu râpé fraîchement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Retirez la peau du saumon frais puis coupez-le en petits dés.
- Coupez également le saumon fumé en petits dés.
- Placez le tout 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 les œufs durs écalés avec une fourchette. Salez, poivrez puis ajoutez de l'aneth et la mayonnaise. Homogénéisez le tout.
- Pour le dressage, intégrez les œufs durs à la mayonnaise dans le tartare de saumon.
- A l'aide d'un petit emporte-pièce, formez un mini tartare dans des coupelles creuses.
- ***En option***, intégrez une couche du mélange câpres-cornichons-échalote entre 2 couches de saumons.
- Râpez ensuite un peu de parmesan frais sur le tout.

Remarque:

A partir de EN-377