



Tartare aux deux saumons

[30 MIN. ET MOINS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 20 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 250 g de filet de saumon frais, coupé en petits cubes
- 4 tranches (85 grammes) de saumon fumé, tranché finement
- 1 c. table de mayonnaise
- 1/2 c. à table de moutarde de Meaux ou de Dijon
- 1/2 c. thé huile de sésame
- 1 c. à table de câpres, hachées
- 1 c. table d'échalote française, ciselée
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 poignée de coriandre, ciselée
- Sel et poivre au goût

Personnellement, j'ajoute toujours un peu de sriracha au moment de le déguster.

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer une vingtaine de minutes au frigo pour que les saveurs se mélangent bien!
2. Servir avec des croûtons et des frites maison.