

**Temps de cuisson :**

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Tartare aux deux saumons

### Ingrédients :

- 250 g de filet de saumon frais tranché en petits cubes
- 4 tranches de saumon fumé tranché finement
- 1 c. à thé de moutarde de Meaux ou de Dijon
- 1 c. à thé de câpres hachées
- 2 échalotes vertes tranchées finement
- 1/3 tasse d'oignon rouge coupés en petits dés
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 poignée de coriandre ciselée
- Sel et poivre au goût

### Marche à suivre :

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Laisser reposer une vingtaine de minutes au frigo pour que les saveurs se mélangent bien!

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/08/une-table-au-gre-des-saisons-tartare.html>