

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Tartare de saumon

Ingrédients :

- Un bon filet de saumon très frais (qui devrait vous donner environ 2 tasses de saumon coupé en petits cubes)
- Le jus d'un demi citron
- 1 c. à thé de zeste de citron
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 c. à thé de gingembre émincé
- 1 petite gousse d'ail émincé
- 2 c. à soupe d'oignon rouge coupé en très petits cubes
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Couper le saumon en petits morceaux. Débarrassez-vous du gras ou des parties moins belles. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes pour que les saveurs se mélangent bien.
2. Servir avec des croûtons de pain (un peu d'huile d'olive mélangée à de l'ail, du sel et du poivre mis sur des morceaux de pain baguette et passés au four, à 400 F. quelques minutes).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/03/tartare-de-saumon-qui-goute-les-sushis.html>