

Tartare de saumon fumé



Temps de préparation :

10 minutes



Temps de cuisson :

0 minute



Temps total :

10 minutes

Pour cette recette, il te faut (pour env. 2 personnes) :

- 300 g de cœur de filet de saumon (fumé)
- 1/2 citron
- 1/2 oignon
- Ciboulette



Pour réaliser la recette :

1. Détailler le saumon en petits cubes et placer dans un bol
2. Zester le 1/2 citron, le presser et ajouter le jus de citron et le zeste dans le bol avec le saumon
3. Eplucher et émincer finement le ½ oignon et l'ajouter dans le bol
4. Ciseler la ciboulette, l'ajouter dans le bol et mélanger tous les ingrédients
5. Laisser au réfrigérateur minimum 30 min. et servir bien frais

Coin des astuces

- Pour le poisson sauvage, il est bien de considérer les labels destinés à éviter la surpêche (label MSC par exemple)
- Pour le poisson d'élevage, il est bien de considérer les labels soucieux un minimum des conditions de vie des poissons en pisciculture (label ASC par exemple)
- Pour le saumon en particulier, éviter ceux ayant de larges stries blanches dans la chair, signe d'excédent de gras dans le poisson