

Tartare de saumon

Pour 11, 12 cuillères apéritives :

- 1 pavé de saumon cru très frais
- 75 g de crevettes roses cuites (4 crevettes moyennes)
- 1 càc d'huile d'olive
- 3 càc de jus de citron
- coriandre fleur ou de aneth
- fleur de sel
- poivre
- graines de sésame

Couper en petit dés le saumon et les crevettes.

Hacher la coriandre.

Ciseler l'échalote.

Dans un bol, mélanger le saumon, les crevettes, l'échalote et la coriandre. Assaisonner la préparation avec l'huile d'olive, le jus de citron (jaune ou vert), la fleur de sel et le poivre.

Bien mélanger et mettre au frais au moins 30 minutes.

Au moment de préparer les cuillères ou les verrines, vérifier l'assaisonnement.

Verser la préparation dans les cuillères ou les verrines et saupoudrer de sésame doré.

