Idée Recette

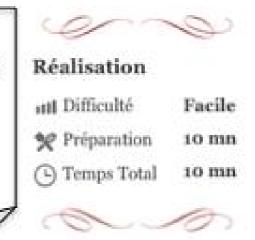


TARTARE DE SAUMON

Une entrée fraîche et légère grâce à une recette simple et rapide. Pour commencer un repas en beauté et ainsi épater vos convives.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g de saumon dit « fond de coupe »
- Fromage blanc 0%
- Ciboulette, Persil
- 3 Échalotes
- ½ Citron
- Œufs de saumon (facultatif)
- Blinis (facultatif)



- Découper en petits morceaux le saumon, ajouter le jus de citron.
- 2. Hacher menu les échalotes et ciseler la ciboulette et le persil.
- Mettre le tout dans un saladier et y ajouter le fromage blanc (2 à 3 cuillères à soupe) pour lier le tout.
- 4. Bien mélanger et mettre au réfrigérateur.
- 5. A servir frais accompagné de blinis ou de pain de campagne.

Afin d'ajouter une petite touche d'originalité à votre tartare, vous pouvez décorer vos toasts de quelques œufs de saumon.



