

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*)

Réalisation

📊 Difficulté	Facile
✂️ Préparation	10 mn
🕒 Temps Total	10 mn

1. Découper en petits morceaux le saumon, ajouter le jus de citron.
2. Hacher menu les échalotes et ciseler la ciboulette et le persil.
3. 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.

