

TARTARE DE SAUMON



Ingrédients: pour 2 - 3 personnes

1 beau filet de saumon frais

2 - 3 tranches de saumon fumé

En quantité, il faut environ 2/3 de saumon frais pour 1 /3 de fumé

Environ 30 câpres hachées

2 cuillerées à café de ciboulette, autant d'aneth

1 échalote hachée

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive sel, poivre

le jus d'un demi citron

Préparation

Hacher le tout finement. Mélanger.

Laisser mariner au réfrigérateur environ 2 heures.

Remarques

Servir frais avec des toasts de pain de mie grillés.