

Tartare de saumon

Personne : 2

- 50 g de saumon fumé
- 150 g de saumon frais
- 1/2 citron
- 3 cornichons
- 1 c à s de mayonnaise
- 1 c à s de câpres
- 1 c à s d'aneth surgelé
- 1 échalote



1. Couper finement la chair des saumons à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Ajouter le citron pressé. Mélanger
2. Couper les cornichons en tout petits morceaux, éplucher et hacher finement l'échalote.
3. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, les câpres, l'aneth, l'échalote, les cornichons et les 2 saumons.
4. Saler et poivrer. Bien mélanger.
5. Mettre dans 2 emportes pièce, dresser dans une assiette avec une belle salade verte