

# LA RECETTE du LUNDI



*tartare de saumon aux agrumes*

entrée



## INGRÉDIENTS

400 g de saumon ultra frais (qualité sashimi idéalement)

1 citron vert

1/2 orange

1 échalote

1 avocat

2 c. à soupe d'huile d'olive citron gingembre

**Épices du Comptoir :**

1 c. à café d'aneth moulu

1/2 c. à café de coriandre moulu

quelques baies roses écrasées

Sel au piment d'espelette, 3 poivres sauvages

pour le croquant :

graines de sésame mélangez yuzu, wasabi, kimchi



Pour 4 personnes



# PRÉPARATION :



## 1. Le saumon

Coupe le saumon au couteau en petits dés.

Texture = clé du succès

## 2. L'assaisonnement

Ajoute :

jus de citron vert

un peu de jus d'orange

échalote très finement ciselée

huile d'olive

Puis :

aneth moulu

coriandre

baies roses

Mélange délicatement.

## 3. La touche crémeuse

Coupe l'avocat en petits dés.

Ajoute-le au dernier moment pour garder de la tenue.

## 4. Dressage (effet gastro)

Utilise un cercle :

tasse le tartare

ajoute au-dessus les graines de sesame

Finition :

zeste de citron vert

filet d'huile d'olive

pincée d'aneth moulu

Astuces du Comptoir

Ajoute une pointe de gingembre moulu pour une version encore plus punchy

Tu peux remplacer le saumon par du bar ou daurade pour une version encore plus fine

Version festive : ajoute quelques œufs de truite

