

Tagliatelles fraîches & tartare de saumon au miel biologique



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Une alliance unique entre le saumon et le miel, pour un goût qui ne vous laissera pas indifférent.

Ingrédients

- pour le tartare de saumon :
 - 150 g de saumon frais
 - 4 cc de jus de citron
 - 1 oignon saucier
 - 3 cs de miel de fleurs biologique - par exemple le miel de fleurs lune de miel®
 - 2 pincées de d'aneth
 - 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre
 - 4 cs d'huile d'olive
- mélange de 5 baies (facultatif)
- pour les tagliatelles :
 - 200 g de tagliatelles fraîches (de préférence)
 - 20 cl de crème liquide
 - 2 cs de miel de fleurs biologique - par exemple le miel de fleurs lune de miel®
 - 10 tomates cerises

Préparation

- 1 Couper le saumon et l'oignon en petits carrés fins.
- 2 Saler, poivrer, ajouter l'aneth, le citron, le miel et l'huile d'olive. Mélanger et réserver 1 heure au réfrigérateur.
- 3 Faire cuire les tagliatelles fraîches et les égoutter. Faire revenir à feu vif dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.
- 4 Ajouter les tomates coupées en 2, le miel de fleurs et la crème liquide.
- 5 Dresser dans 2 assiettes le tartare au centre et les tagliatelles autour.
- 6 Ajouter une tomate cerise au centre de chaque assiette pour décorer.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



