

Tartare de saumon aux pommes et miel d'acacia



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 60 mn

Accompagnez cette entrée avec une salade de roquette pour encore plus de saveurs.

Ingrédients

- 1 filet de saumon d'environ 300 g
- 1 pomme granny
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de miel d'acacia - par exemple le miel d'acacia lune de miel®
- 1 bouquet d'aneth
- fleur de sel, poivre
- 0,5 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

- 1 Couper le saumon en petits dés.
- 2 Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, le miel d'acacia, le citron, et le saumon. Saler et poivrer.
- 3 Eplucher la pomme et la couper en julienne.
- 4 Laisser reposer 1h au réfrigérateur et servir bien frais.

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

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

