

Tartare de saumon fumé oignon rouge et aneth



Entrée **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn

Ingrédients

- 500 g de saumon fumé
- 1 oignon rouge
- 1 citron
- 2 cs d'huile d'olive
- poivre
- aneth - quelques branches
- oeufs de saumon - 1 petit bocal

Préparation

- 1 Prenez votre saumon fumé, coupez-le en petits dés et mettez-le dans un saladier.
- 2 Pelez l'oignon rouge. Lavez et essorez l'aneth. Hachez oignon et aneth ensemble. L'oignon ne doit pas être haché trop fin!
- 3 Mettez ce hachis dans le saladier avec le saumon. Ajoutez le jus d'un citron ainsi que deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Poivrez. Mélangez soigneusement.
- 4 Préparez votre assiette. Déposez la tartare de saumon fumé en dôme sur le milieu de l'assiette. Ce dôme peut être réalisé à l'aide d'une coupelle. Déposez des oeufs de saumon tout autour. Finissez la décoration en déposant une feuille d'aneth sur le dessus du dôme. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

