

## Tartare de saumon



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

*Une petite entrée simple mais bonne !!!*

### Ingrédients

- 800 g de saumon cru
- 60 g d'oignons blancs
- aneth
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- quelques gouttes de tabasco
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Éplucher et hacher les oignons.
- 2 Ciseler l'aneth.
- 3 Couper la chair de saumon en petits dés et les mélanger avec les oignons et l'aneth.
- 4 Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, la sauce soja et le tabasco.
- 5 Saler, poivrer puis mélanger à la fourchette.
- 6 Sur une ardoise à l'aide d'un emporte pièce, déposer la préparation et presser l'emporte-pièce.
- 7 Décorer l'ardoise selon votre envie (salade, toast à la tapenade, dés de poivrons rouges...).
- 8 Déguster bien frais.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

