

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017
« Les Bons petits plats de Francette »
Saumon en Tartare aux Pommes Vertes

Préparation : 15mn, Repos : 1h, Pour : 4 Personnes

Ingrédients : 450g de saumon frais, 1 pomme granny-smith non traitée, 1 oignon nouveau, 1 citron vert non traité, 3 cuillères à soupe d'huile de noisette, 2 cuillères à soupe de jus de citron, du piment d'Espelette

Réalisation de cette Recette :

Préparez la marinade :

Lavez longuement la pomme sous l'eau. Découpez-la en quartier sans l'éplucher. Otez le cœur, puis émincez-la en petits dés. Déposez les dés dans une assiette et versez le jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Lavez et émincez finement l'oignon nouveau. Retirez la peau et toutes les arêtes du saumon. Enlevez si besoin les parties noircies. Déposez les dés de saumon dans un saladier. Ajoutez le zeste finement râpé du citron vert. Pressez-le et ajoutez son jus dans le saladier. Ajoutez les dés de pomme et l'oignon nouveau. Versez l'huile de noisette.

Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Couvrez le saladier et réservez au réfrigérateur 1h avant de servir. Le citron va « cuire » le saumon