



Tartare aux deux Saumons

*200 g de filet de saumon frais
200 g de saumon fumé
Le jus d'un citron ou d'un citron vert
1 échalotte
1 bouquet de ciboulette
1 pot de crème acidulée
Sel, poivre*

Hachez le saumon frais.
Ajouter le jus de citron, l'échalotte hâchée et la ciboulette.
Mélanger.
Laisser reposer 1 heure avec
Puis hâcher le saumon fumé
Mélanger délicatement
Incorporer la crème aigre.
Rectifier l'assaisonnement
Décorer avec quelques brins de ciboulette
Servir frais

Truc:
Servir avec des toasts ou du pain rustique et une salade.