



Tartare de saumon à la pomme

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 300 g de filet de saumon frais sans arêtes
- ½ pomme verte (variété Granny Smith)
- ½ concombre
- 1 échalote
- 2 brins d'aneth frais
- 2 à 3 pincées de Mélange de sel & herbes pour poisson
- 10 grains de Poivre Grand Cru Kerala noir
- ½ citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive au citron
- 2 cuillères à soupe de vinaigre Balsamique à la grenade

1. Coupez le saumon en petits cubes et disposez-les dans un bol.
2. Ciselez l'aneth et ajoutez-le.
3. Coupez la pomme et le concombre en petits cubes et mélangez-les délicatement avec le saumon et le jus de citron.
4. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Mélangez l'huile d'olive au citron et le vinaigre balsamique à la grenade.
6. Versez la sauce obtenue sur le tartare de saumon et mélangez.
7. Rajoutez les grains de Poivre Kerala noir moulus et le mélange de sel & herbes pour poisson.

Cette recette se réalise avec des produits Maison Brémond 1830 disponibles en boutiques et en ligne.

© Fabien Quinard