



Tartare de saumon léger

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : minimum 2 heures

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 200 g de saumon cru
- Quelques tomates cerises
- 1 échalote finement hachée
- 1 cuillère à soupe de ciboulette finement hachée
- 4 cuillères à café d'aneth fraîche finement hachée
- 1 cuillère à soupe de persil plat frais
- 2 cuillères à soupe de ProActiv Expert Tartine
- 2 cuillères à café de moutarde
- 0,5 citron vert

1. Coupez le saumon en petits morceaux.
2. Ajoutez-y l'échalote, le ProActiv Expert Tartine, la moutarde, la ciboulette et l'aneth.
3. Salez, poivrez et mélangez bien.

4. Laissez reposer le tout au réfrigérateur pendant quelques heures.
5. Divisez le tartare de saumon en 2 portions. Ajoutez les tomates cerises, le persil plat et une rondelle de citron vert.