

Tartare de saumon et crevettes aux câpres frites, roquette au balsamique

Recette pour 4 personnes



Description

Tartare de saumon, agrémenté d'éclats de crevettes et de câpres frites croustillantes, accompagné d'une salade de roquette au balsamique vieilli.

Ingrédients

Pour le tartare

- 480 Gr Filet de saumon
- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 15 Ml Cornichons sûrs
- 30 Ml Câpres
- 1 Unité(s) Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 5 Ml Tabasco
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 500 Ml Huile végétale

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Roquette
- 30 Ml Vinaigre balsamique vieux
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Fleur de sel

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Pour la mise en place

Dans une casserole d'eau bouillante salée, pochez les crevettes 2 minutes, rafraichissez-les, puis coupez-les en dés. Retirez la peau du saumon et taillez-le en dés. Égouttez les câpres sur un papier absorbant. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Taillez les cornichons et le poivron en brunoise.

Pour le tartare

Dans une casserole, faites chauffer l'huile végétale à 170°C, faites-y frire les câpres jusqu'à ce que l'huile arrête de frémir. Égouttez les câpres sur un scott towel.

Dans un bol, mélangez le saumon avec tous les ingrédients du tartare sauf les câpres, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez de l'huile d'olive.

Pour le dressage

Mélangez la roquette avec l'huile d'olive, le balsamique vieux, le sel de mer et deux tours de moulin à poivre. Dans une grande assiette, dressez le tartare au centre dans un emporte-pièce, déposez une poignée de salade sur le côté en conservant un maximum de volume, et décorez avec les câpres frites.

Bon appétit!