

# Starfrit : Tartare de saumon, mayonnaise, sésame, ciboulette et concombre, sifflets d'oignon vert

## Recette pour 25 Tapas



### Description

Une recette estivale et savoureuse qui conservera toute sa fraîcheur dans la boîte à lunch **Lock&Lock Easy Match contenant 850 ml rond** de **Starfrit**.

<https://www.starfrit.com/fr/lock-lock-easy-match-contenant-850-ml-rond>

### L'astuce du chef

Une belle découpe du saumon et du concombre vous aidera à apprécier la texture en bouche. Attention d'avoir une mayonnaise suffisamment dure, avant de rajouter le tabasco, de manière à ne pas trop la liquéfier.

### Ingrédients

Pour le tartare

- 520 Gr Filet de saumon
- 1 Unité(s) Échalote
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à thé Tabasco
- 1 Unité(s) Concombre anglais
- 2 Cuil. à thé Câpres
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir
- 1 Cuil. à soupe Mayonnaise hellmann's
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Mise en place

Retirez la peau du saumon (idéalement légèrement congelé) et taillez-le en dés.

Épluchez et épépinez le concombre puis coupez-le en petits dés (brunoise).

Ciselez la ciboulette, l'oignon vert en biseaux (sifflets) et l'échalote finement.

Torréfiez les graines de sésame si elles sont crues.

Pour le service

Dans un bol, mélangez le saumon ainsi que le concombre. Mélangez délicatement avec la mayonnaise de manière à obtenir la consistance souhaitée. Finalisez avec la ciboulette, les sifflets d'oignon vert et l'échalote. Rectifiez l'assaisonnement.

Déposez votre tartare dans votre boîte à lunch **Starfrit Lock&Lock Easy Match contenant 850 ml rond**, puis parsemez de graines de sésame noir.

**Bon appétit!**