

Tartare aux deux saumons, mesclun aux herbes fraîches

Recette pour 4 personnes



Description

Tartare de saumon de l'Atlantique et saumon fumé coupé au couteau avec une garniture de cornichons, câpres, noix de pin et ciboulette servi avec une salade mesclun au persil plat et basilic.

L'astuce du chef

L'assaisonnement est la clef d'un tartare réussi. N'hésitez pas à goûter et regoûter afin de rectifier l'assaisonnement.

Ingrédients

Pour le tartare aux deux saumons

- 400 Gr Filet de saumon sans peau
- 80 Gr Saumon fumé
- 1 Unité(s) Échalote
- 30 Ml Câpres
- 30 Ml Cornichons sûrs
- 15 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le mesclun aux herbes fraîches

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 4 Branche(s) Basilic
- 4 Branche(s) Persil
- 15 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Moutarde de meaux

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Mise en place

Coupez le saumon frais ainsi que le saumon fumé en petits dés. Ciselez très finement l'échalote et la ciboulette. Hachez les cornichons et les câpres. Hachez le basilic et le persil.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation du tartare

Réunissez les dés des deux saumons dans un bol. Ajoutez-y successivement l'échalote, le cornichons, les câpres, la ciboulette. Salez et poivrez et ajoutez-y de l'huile d'olive. Réservez au frais.

Préparation du mesclun aux herbes

Dans un petit bol, mélangez la moutarde de Dijon avec le vinaigre balsamique blanc au fouet. Salez, poivrez et ajoutez progressivement de l'huile d'olive tout en fouettant délicatement. Ajoutez le persil et le basilic hachés et mélangez cette vinaigrette au mesclun au tout dernier moment.

Dressage de votre assiette

Dans chaque assiette, dressez votre tartare à l'emporte-pièce, accompagnez-le du mesclun aux herbes et de quelques croûtons.

Bon appétit!