

# 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!**