

# Tartare de saumon, huile de truffes et tuiles de parmesan

Recette pour 12 Tapas

## Description

Une bouchée entre Italie et France.

## L'astuce du chef

Le tartare est une recette très intéressante car on peut varier la façon de l'apprêter.

## Ingrédients

### Pour le tartare

- 480 Gr Pavé de saumon
- 1 Unité(s) Échalote
- 5 Ml Câpres
- 5 Ml Cornichons sûrs
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 0.25 Unité(s) Baguette
- 5 Ml Huile de truffe
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Pour les tuiles

- 50 Gr Parmigiano reggiano
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

### Pour la mise en place

Enlevez la peau du saumon et coupez-le en dés. Ciselez l'échalote et la ciboulette, hachez les câpres et les cornichons. Râpez le parmesan et coupez 12 croûtons dans la baguette.

### Pour le tartare

Mettez le saumon, l'échalote, les câpres, les cornichons et la ciboulette dans un bol et mélangez. Ajoutez sel, poivre et huile de truffes. Sur une plaque de cuisson, mettez les croûtons avec un filet d'huile d'olive et toastez au four pendant 6 minutes.

### Pour les tuiles

Sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin ou un silpat, mettez 12 cuillères à thé de parmesan râpé en faisant attention de bien les espacer et cuire au four jusqu'à obtention d'une belle coloration. Réservez jusqu'à refroidissement.

### Pour le dressage

Mettez une quenelle de tartare sur chaque croûton, et décorez avec une tuile de parmesan.

**Bon appétit!**