

Tartare de saumon

Ingrédients pour 6 personnes :

- 80 à 90g de saumon très frais en lamelles
- 1 citron jaune et 1 citron vert
- aneth
- sel et poivre
- sauce anglaise
- Tabasco
- câpres
- cornichons
- huile d'olive

Faire mariner le saumon en lamelles pendant une demi-heure dans de l'huile d'olive, le citron vert et jaune, de l'aneth, du sel et du poivre.

Le mixer grossièrement avec les câpres, les cornichons, du Tabasco et de la sauce anglaise.

Disposer dans des ramequins au frigo.

Démouler dans une assiette avec de la mâche ou des pousses d'épinard ou des pointes d'asperges vertes, des tomates cerises... Arroser d'huile d'olive et décorer d'une feuille d'aneth.

Accord met et vin :

Un Sancerre blanc ou un Chablis