

Tartare de saumon



Fiche recette

Tartare de saumon

Il y a beaucoup de différents types de préparations tartares, mais la plupart d'entre elles ont deux choses en commun. Elles contiennent de la viande crue ou semi-ou du poisson cru et tous les ingrédients principaux sont coupés finement et mélangés.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

200 g LAX KALLRÖKT (saumon fumé, surgelé)

200 g LAX FILÉ (filets de saumon, surgelés)

1 dl de ciboulette

4 cuillères à soupe d'aneth

Sel

Poivre blanc fraîchement moulu

Garniture :

85 g SILLROM (œufs de hareng)

250 g RÅKOR MED SKAL (crevettes entières, surgelées)

Zeste de citron râpé

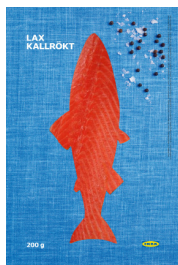
Préparation :

Hachez grossièrement le saumon. Ciselez finement la ciboulette et l'aneth.

Mélangez dans un bol et assaisonnez avec le sel et le poivre blanc.

Servez dans 8 à 10 verrines.

Garnissez avec des œufs de hareng, des crevettes et un zeste de citron.



LAX KALLRÖKT
saumon fumé,
surgelé
200 g

5,95€

Soit 29,75€/kg



LAX FILÉ
filets de saumon,
surgelés
200 g

8,50€

Soit 17€/kg