

Tartare Saumon Fumé-Thon à la Moutarde au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUMON FUMÉ	4 tranches
- ANETH	
- MOUTARDE AU MIEL	1 c à café
- CITRON(S)	le jus d'½
- BAIES DE POIVRE ROSE	qq (en option)
- ÉCHALOTE(S)	1-2 (en option)
- THON(S)	300g au naturel
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- KETCHUP	½ c à soupe
- PAPRIKA	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	4 de Nyons
- PARMESAN EN COPEAUX	
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- D'un côté, taillez le saumon fumé en petits dés. Ajoutez-y l'aneth, la moutarde au miel et le jus de citron Salez un peu et poivrez. Laissez mariner au frais au moins 40 minutes.
- D'un autre côté, égouttez le thon puis mélangez-le avec le paprika, la mayonnaise et le ketchup. Salez un peu et poivrez. Réservez au frais.
- En option, émincez très finement une ou deux échalotes. Au moment de dresser, ajoutez-les ainsi que les baies roses au saumon fumé mariné.
- Pour le dressage, à l'aide d'un emporte-pièce, divisez le thon en 4 et placez-le au fond du moule. Ajoutez ensuite le saumon fumé mariné. Surmontez le tout d'une olive et de quelques copeaux de parmesan.
- Accompagnez d'une salade verte.



Remarque:

Echalote et baies roses sur demande ...