

Tartare De Saumon Et Condiments



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

400 g de saumon frais haché, 1 cuillère à soupe d'échalote ciselée, 1 cuillère à soupe de cornichon haché, 1 cuillère à soupe de câpres hachées, 4 cuillères à soupe d'herbes hachées (ciboulette, cerfeuil, persil), 1 jaune d'oeuf 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon, huile d'olive, Tabasco, sauce anglais, sel, poivre blanc.

Préparation

Mélanger le jaune d'oeuf, la moutarde, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter le saumon haché, les herbes et les condiments. Assaisonner et relever de tabasco et de sauce anglaise.

Accompagner d'un coulis de tomates fraîches et de vinaigre de Xérès ou d'une crème liquide, de vinaigre balsamique et de ciboulette.