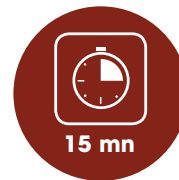


Tartare de saumon, avocat et melon



Ingrédients

- 2 pavés de saumon sans peau et sans arêtes
- 2 avocats
- 1/2 melon
- 1 échalote
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- persil frais
- sel, poivre



Préparation

Découpez le saumon en petits cubes.

Versez-le dans un saladier avec l'huile et le jus de citron. Mélangez.

Laissez mariner au frais pendant 1 heure.

Épluchez et émincez l'échalote.

Coupez la chair de l'avocat et le melon en petits cubes.

Formez les tartares à l'aide d'un emport-pièce en plaçant les cubes de saumon marinés, de melon puis d'avocats et enfin les morceaux d'échalote. Salez et poivrez.

Servez bien frais parsemé de persil ciselé.



Astuces de chef

- Toutes les déclinaisons sont possibles pour le tartare de saumon : avec du citron vert, avec une jardinière de légumes croquants et des brins de menthe, mariné au yaourt et aux épices ; avec une sauce à l'aneth, avec du persil, des câpres et du tabasco par exemple.
- Touche déco : vous pouvez présenter cette recette dans des cuillères pour la dégustation.