

TARTARE AUX 2 SAUMONS D'ECOSSE, DÉCOUPE SAUMON FUMÉ ECOSSAIS

Denis Herry

- ▶ Avec un couteau bien aiguisé, couper les poissons en petits dés. (N'utiliser surtout pas de hachoir électrique)
- ▶ Enlever les arrêtes. Dans une assiette creuse mélanger Jaune d'œuf et huile et jus de citron puis monter, ajoutez la ciboulette, aneth, câpres émincés. Mélanger.
- ▶ Placer les dés de poisson dans un saladier. Arroser de deux ou trois cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- ▶ Mélanger.
- ▶ Saler, poivrer et goûter pour rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- ▶ Dresser à l'emporte-pièce et déguster bien frais.

Denis Herry

*Professeur de Restaurant
Lycée des métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration
J-B Simeon Chardin
32 Boulevard d'Alsace
Gérardmer (88)*



[INGREDIENTS]



300g de saumon fumé
Ecoçais
300g de saumon rose
Ecoçais
1 citron
Huile d'olive
1 bouquet de ciboulette
Câpres
Aneth
1 Jaune d'œuf
Sel
Poivre

