

TARTARE DE SAUMON ET POMELOS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

| | |
|--------------------------|-----------------------------|
| FACILE | Coût faible |
| Préparation : 20 minutes | Cuisson : 0 minute |
| 4 personnes | 1 bol, 1 saladier, 1 cercle |

Ingrédients :

400 gr de saumon
2 pomelos
1 échalote
1 fromage blanc
1 citron
Huile d'olive
Sel, poivre, Ciboulette

Préparation :

1 - Peler et émincer les échalotes finement. Laver et couper la ciboulette en morceaux.
2 - Prélever le zeste des pomelos, ôter sa peau puis prélever la chair. Conserver le jus à part. Presser le citron.
3 - Couper le saumon en bandes de 5 mm d'épaisseur, puis les couper en deux et les tailler en petits dés.
4 - Dans un bol bien froid, mélanger les dés de saumon, le sel, le poivre, l'huile d'olive, les échalotes, la ciboulette, la moitié des zestes de pomelos et le jus de citron. Mélanger délicatement.
Ajouter la chair des pomelos grossièrement découpées, puis réserver au frais.
5 - Pour la sauce, mélanger le fromage blanc, le jus de pamplemousse, le sel, le poivre et l'huile, puis réserver au frais.
6 - Dresser le tartare dans une assiette de service à l'aide d'un cercle en inox. Terminer avec un peu de sauce et parsemer le tout de ciboulette et de zestes de pomelos.