



TARTARE DE SAUMON FUMÉ

Huile aux herbes et crostinis



SAUMON

Le saumon de votre box de Noël porte le label ASC qui garantit un élevage responsable dans le respect de la nature et des hommes associés à sa production.



Saumon fumé à froid *



Oignon rouge



Citron



Thym frais *



Persil plat frais *



Basilic rouge *



Baguette



Crème fraîche *



Cresson shiso *

Préparation :
10-15 min.

Entrée

Service :
15 min.

Le saumon est un classique des fêtes de Noël. Frais et légèrement acidulé, ce tartare est un succès garanti ! La combinaison du poisson gras et de la crème fraîche est idéale pour commencer votre menu de Noël, car nos papilles adorent le gras. D'ailleurs, elles en redemanderont quand vous aurez terminé votre assiette : passez donc à la suite !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Petit bol et plaque recouverte de papier sulfurisé.

Recette de **tartare de saumon fumé à froid** : c'est parti !



PRÉPARER

La veille ou le jour même

1 COUPER

Taillez finement le **saumon fumé à froid**. Ciselez l'**oignon rouge** très finement. Couvrez et conservez séparément au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.



2 PRÉPARER LES CONDIMENTS

Prélevez ce qu'il faut de zeste de **citron** à l'aide de la râpe fine ☞. Détachez les feuilles de persil, de thym et de **basilic rouge** ☞, puis ciselez le tout.



3 PRÉPARER L'HUILE AUX HERBES

Dans le petit bol, mélangez les **herbes**, 1 cc de **zeste de citron** par personne et l'huile d'olive vierge extra. Salez, poivrez et ajoutez éventuellement un peu de **jus de citron**. Couvrez et conservez au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.



JUSTE AVANT DE SERVIR

4 CUIRE LES CROSTINIS

Préchauffez le four à 180 degrés. Coupez deux tranches de **baguette** ☞ par personne et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez, puis enfournez 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes.



5 SERVIR

Pendant ce temps, mélangez le **saumon**, la **crème fraîche** ☞ et l'**oignon rouge** dans un bol. Poivrez. Servez le **saumon** sur de petites assiettes ★. Garnissez avec l'**huile aux herbes** et quelques feuilles de **shiso** ☞. Accompagnez le tout des **crostinis**.

2 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P	4P	6P	8P
Saumon fumé à froid (g) 4) *	120	240	360	480
Oignon rouge (pc)	1/8	1/4	1/2	1/2
Citron (pc)	1/2	1	1 1/2	2
Thym frais (brins) 23) *	2	4	6	8
Persil plat frais (brins) 23) *	3	6	9	12
Basilic rouge (feuilles) 23) *	6	12	18	24
Baguette (pc) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1/4	1/2	3/4	1
Crème fraîche (cs) 7) 15) 20) *	2	4	6	8
Cresson shiso (barquette) *	1/4	1/2	3/4	1
À ajouter vous-même				
Huile d'olive vierge extra (cs)	3	6	9	12
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4
Poivre et sel	Au goût			

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	1987 / 475	1352 / 323
Lipides (g)	37	25
Dont saturés (g)	11,0	7,5
Glucides (g)	29	20
Dont sucres (g)	3,1	2,1
Fibres (g)	3	2
Protéines (g)	6	4
Sel (g)	1,0	0,7

ALLERGÈNES

1) Gluten 4) Poisson 7) Lait/lactose
 Peut contenir des traces de : 15) Gluten 17) Œufs 20) Soja
 21) Lait/lactose 22) Noix 23) Céleri 25) Sésame 27) Lupin

★ **CONSEIL** : Pour une présentation encore plus jolie, mettez le saumon dans un petit bol et appuyez légèrement. Posez l'assiette sur le bol, retournez le tout et soulevez le bol délicatement. Arrosez le saumon d'huile aux herbes et garnissez avec quelques feuilles de shiso.

☞ **CONSEIL** : Attention : certains ingrédients sont utilisés pour les autres plats. Pour l'entrée, il s'agit du citron, du basilic rouge, de la baguette, de la crème fraîche et du cresson shiso. Soyez donc bien attentif aux quantités nécessaires et conservez le reste.

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !