



*Entrées froides aux produits de la mer*  
**Tartare aux deux saumons**



<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>317</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

### Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper le pavé de saumon en petits dés et le saumon fumé en lanières.
- 2 Eplucher et ciseler l'échalote.

### Étape 2

Dressage

- 1 Dans un saladier, mélanger les deux huiles, le curry, l'échalote, le gingembre haché et la ciboulette.
- 2 Ajouter les deux saumons, bien mélanger et poivrer.
- 3 Laisser reposer au frais et servir.

200 g **Pavé(s) de saumon**  
2 tranche(s) **Saumon fumé**  
1 c. à café **Gingembre frais**  
1 pincée(s) **Curry**  
1 c. à soupe **Ciboulette**  
1 c. à café **Huile de sésame**  
1 c. à café **Huile d'olive**  
1 **Echalote(s)**  
1 **Poivre**