François Adamski

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de saumon aux huîtres et concombre

25 min	25 min	0	0	257
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 350 g **Filet(s) de saumon**
- 6 unité(s) entière(s) **Huître**
- 0.5 **Concombre**
- 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 0.5 **Citron(s)**
- 1 branche(s) **Aneth**
- 1 **Salade(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Vinaigre balsamique**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparations des ingrédients

1. Disposer une huître dans un torchon et la prendre en main. A l'aide d'un couteau à huître, ouvrir chacune des huîtres.
2. Vider l'eau contenue dans la coquille dans un saladier puis sortir l'huître de sa coquille et la mettre avec son eau. Récupérer également la chair contenue dans le chapeau.
3. Disposer les huîtres sur une planche à découper et avec un couteau éminceur, les concasser. Réserver dans un saladier et placer au réfrigérateur.
4. Réaliser une incision à l'extrémité du filet de saumon entre la chair et la peau. Faire glisser la lame et retirer la peau. Tailler des tranches puis des lanières et enfin des cubes. Réserver dans un saladier et le placer au frais.

Étape 2

Préparation des légumes

1. Eplucher le concombre avec un économe puis le tailler en brunoise: couper des tranches en contournant le

coeur pour éviter les pépins puis tailler des lanières et enfin des cubes. Réserver dans un saladier.

2. Avec le couteau éminceur, ciseler finement la ciboulette. Réserver dans un bol.

3. Rouler le citron entre la paume de la main et la planche à découper puis le couper en deux. Le presser avec un presse-agrumes.

4. Diviser la quantité de ciboulette en deux avec deux saladier. Ajouter la crème liquide à une moitié de ciboulette puis mélanger avec une cuillère à soupe.

5. Saler et poivrer puis verser la moitié du jus de citron. Mélanger.

Étape 3

Dressage

1. Dans le saladier contenant l'autre moitié de ciboulette, verser le saumon, les huîtres, les concombres et mélanger. Saler et poivrer puis mélanger. Verser le reste de jus de citron, de l'huile d'olive et mélanger.

2. Disposer un emporte pièce sur une assiette dressage puis verser du tartare dedans. Tasser avec la cuillère puis enlever l'emporte pièce.

3. Faire un trait de crème au citron sur l'assiette et décorer d'une feuille d'aneth. Dans un bol, verser le vinaigre balsamique, de l'huile d'olive et assaisonner la salade. Dresser la salade sur l'assiette puis servir.