



Entrées froides aux produits de la mer
Tartare de saumon au kiwi



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

374

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
tartare**

500 g **Filet(s) de saumon**
4 **Kiwi(s)**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 c. à soupe **Jus de citron**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 **Kiwi(s)**
2 branche(s) **Coriandre**

Étape 1

Préparation du tartare

- 1 Couper le saumon en petits dés à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Peler les kiwis à l'aide d'un économe et les couper en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Ciseler la coriandre à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Mélanger dans un saladier le saumon, le kiwi et la coriandre.
- 5 Assaisonner de sel et poivre. Verser le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe.

Étape 2

Dressage

- 1 Peler le kiwi à l'aide d'un économe et le couper en rondelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser le tartare de saumon dans des assiettes individuelles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3 Déposer une rondelle de kiwi au centre et décorer avec la coriandre.
- 4 Déguster bien frais.

