

# TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- 2 petits oignons nouveaux - 1 c.s. de câpres - ½ bouquet de ciboulette - ½ piment rouge épépiné - 650 g de saumon frais Label Rouge - ½ bouquet de basilic thaï ou de coriandre - 1 c.s. d'huile de sésame - le jus de 1 citron vert ou jaune

---

1. Lavez les herbes et effeuillez-les. Dans la cuve transparente, déposez les oignons préalablement épluchés et coupés en quatre et lancez le programme ROBOT. Donnez quatre pulsions à l'aide du bouton Pulse.

Ajoutez le saumon coupé en morceaux, les câpres, les herbes grossièrement coupées, l'huile de sésame et le piment. Donnez quatre pulsions.

2. Raclez les parois de la cuve avec la spatule et redonnez quelques pulsions si le poisson n'a pas été haché correctement.

3. Arrosez de jus de citron et videz la cuve dans un bol.

4. Pour dresser les tartares joliment, utilisez un emporte-pièce (6 à 8 cm de diamètre) et placez les assiettes au réfrigérateur 1 heure avant de servir éventuellement avec du mesclun et des tranches de mangue.

**Astuce du chef :**

Vous pouvez accompagner d'une mayonnaise au wasabi (voir recette) et/ou ajouter un quart de concombre haché pour apporter un peu de croquant.

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)