magimix

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

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 poivron jaune - 650 g de saumon frais Label Rouge - 1 c.s. d'huile d'olive - 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 d'olive et le demi poivron jaune coupé en dés. 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.

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »