



Tartare de saumon mariné à la Licorne Elsass

Informations

Personnes : 4

Repos : 2 h

Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 1 botte de radis roses
- 1 pomme granny
- 1 cuillère à soupe de baies roses entières
- Quelques brins d'aneth frais
- 10 cl de Licorne Elsass
- Le jus d'un citron jaune ou vert
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation

1. Ôtez la peau des pavés de saumon à l'aide d'un grand couteau. Rincez-les à l'eau claire & épongez-les. Coupez-les en lanières puis en dés. Réservez au réfrigérateur.
2. Découpez des dés de pomme granny & de radis. Ciselez l'aneth & ajoutez le tout au saumon, ainsi que les baies roses.
3. Passez à la réalisation de la marinade :
Mélangez les 10 cl de Licorne Elsass et le jus d'un citron jaune ou vert, à votre convenance. Assaisonnez. Mélangez bien. Placez au frais pour 2 heures idéalement.
4. Dressez sur assiette à l'emporte-pièce & servez bien frais.

[Recette de Food for Love](#)