

# TARTARE AUX 2 SAUMONS D'ECOSSE, DÉCOUPE SAUMON FUMÉ ECOSSAIS

*Denis Herry*

- ▶ Avec un couteau bien aiguisé, couper les poissons en petits dés. (N'utiliser surtout pas de hachoir électrique)
- ▶ Enlever les arrêtes. Dans une assiette creuse mélanger Jaune d'œuf et huile et jus de citron puis monter, ajoutez la ciboulette, aneth, câpres émincés. Mélanger.
- ▶ Placer les dés de poisson dans un saladier. Arroser de deux ou trois cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- ▶ Mélanger.
- ▶ Saler, poivrer et goûter pour rectifier l'assaisonnement.
- ▶ Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- ▶ Dresser à l'emporte-pièce et déguster bien frais.

*Denis Herry*

*Professeur de Restaurant  
Lycée des métiers de l'Hôtellerie  
et de la Restauration  
J-B Simeon Chardin  
32 Boulevard d'Alsace  
Gérardmer (88)*



## [ INGREDIENTS ]



300g de saumon fumé  
Ecoçais  
300g de saumon rose  
Ecoçais  
1 citron  
Huile d'olive  
1 bouquet de ciboulette  
Câpres  
Aneth  
1 Jaune d'œuf  
Sel  
Poivre

