

# TARTARE DE SAUMON AIGRE-DOUX

**4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 20 min**

**Repos : 2h**

**Difficulté : 1 / 4**

## Ingrédients :

350 g de filets de saumon  
3 c. à soupe d'huile de noix  
Le jus d'un citron  
1 petite botte de persil plat  
4 tomates-cerises  
1 c. à café de poivre vert  
Sucre, sel, vinaigre balsamique

## Préparation :

1 - Rincez et séchez les filets de saumon. Coupez la chair en petits dés réguliers.

2 - Dans un saladier, mélangez le saumon avec le poivre vert, l'huile de noix, le jus de citron, le persil ciselé, 2 pincées de sucre et une pincée de sel.

3 - Placez le tout pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.

4 - A l'aide d'un ramequin, formez vos tartares et démoulez-les dans les assiettes de service.

5 - Au moment de servir, disposez les tomates-cerises entières et quelques branches de persil plat. Arrosez le tout d'un filet de vinaigre balsamique.



*Suggestion  
d'accompagnement :  
Blaisac Rosé, servi bien  
frais entre 8 et 10°C.*

