



LE TARTARE DE SAUMON FUMÉ À L'ANETH



À l'apéro et sur les buffets de toutes nos fêtes, le saumon est un héros ! Voici une suggestion simple, fraîche et délicieuse pour ce moment convivial et très tendance : l'Apéro !

🕒 Préparation : 10 min

👤 Personnes : 6 pers.

INGRÉDIENTS

- 250g de dos de Saumon Fumé,
- Le jus d'1 citron,
- 1 c à soupe d'huile d'olive,
- 2 c à soupe de d'aneth ciselée,
- Poivre du moulin

INSTRUCTIONS

- 1 Couper le Saumon Fumé en petits dés.
- 2 Mélanger avec l'aneth, l'huile d'olive, le jus de citron et poivrer au moulin.
- 3 Répartir le tartare dans de jolies coupelles et réserver au frais.