

# Tartare

## AUX DEUX SAUMONS



### Les ingrédients :

1 lb (450g) de saumon frais.  
½ lb (225g) de saumon fumé  
4 c. à thé d'échalote française hachée finement  
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc  
1 c. à soupe d'eau  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de ciboulette ciselée  
4 c. à thé de jus de citron  
1 c. à soupe de persil plat ciselé finement  
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne  
1 c. à soupe de câpres hachées  
1 c. à thé de sauce Tabasco, au goût  
Glaçons

### La préparation

1. Remplir un bol de glaçons aux deux tiers. Déposer un deuxième bol par-dessus. Cela permettra de conserver le poisson bien au froid pendant la préparation du tartare.
2. Sur un plan de travail, à l'aide d'un couteau, couper le saumon frais en petits dés et le placer dans le bol refroidi au fur et à mesure. Réserver au réfrigérateur.
3. Couper également le saumon fumé en petit dés et réserver.
4. Dans un petit bol, mélanger les échalotes, le vinaigre et l'eau. Laisser macérer 5 minutes. Égoutter les échalotes et jeter le liquide.
5. Ajouter les échalotes et le reste des ingrédients (sauf le saumon fumé) au saumon frais. Saler, poivrer et bien mélanger.
6. Incorporer le saumon fumé comme dernier ingrédient et mélanger de nouveau. Ou bien, placer le saumon fumé dans le fond d'un emporte-pièce et mettre la préparation par dessus.
7. Servir immédiatement avec accompagnement de votre choix.

**Des pommes de terre sautées, une salade d'épinard ou salade verte, des croûtons ou encore vos croustilles nature préférée sont d'excellents accompagnateurs pour le tartare aux deux saumons.**