



LA RECETTE DU

TARTARE DE SAUMON À LA TAHITIENNE

4 personnes | NIVEAU 



PRÉPARATION

- Découper le filet de saumon en petits dés, saler légèrement et réserver au frais.
- Eplucher et émincer très finement le gingembre.
- Zester et presser le citron vert.
- Hacher la coriandre. Garder quelques feuilles pour la décoration.
- Incorporer tous les ingrédients au lait de coco. Ajouter le saumon et servir aussitôt !
- Catherine Delaunay sert volontiers ce tartare en verrines pour l'apéritif !



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
 400g de saumon cru (filet sans peau)
 3 à 4 cm de gingembre
 1 bouquet de coriandre
 1 citron vert
 4 cl de lait de coco

Les Javelles

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

