



TARTARE DE SAUMON AUX NOISETTES



2 pers.



15 min.



650 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

260g. de saumon / 1/2 pomme Granny Smith /
10 noisettes / Pain

FOND DE PLACARD

2 échalotes / 1 grosse cs. d'huile de noisettes

Échalotes. Éplucher et couper finement les échalotes.

Noisettes. Hacher finement les noisettes.

Pomme Granny Smith. Laver et couper la moitié de la pomme en petits cubes.

Saumon. Couper le saumon en petits morceaux.

Tartare de saumon. Mélanger le saumon avec les échalotes, la pomme, les noisettes et 1 grosse cs. d'huile de noisettes.

Finitions. Faire griller quelques tranches de pain.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.

