

Tartare de saumon...à ma façon

Ingrédients pour 2/3 pers:

- 2 pavés de saumon frais
- 1/2 tomate (pelée et épépinée)
- 1/4 de poivron
- 1/2 oignon émincé
- 1 petite gousse d'ail hachée
- 1 càc de sauce soja
- 1 càc de nuoc mam
- 4 càs de jus de citron
- 1 pointe de couteau de piment
- 1/2 càc de cumin
- Des herbes (l'idéal de la coriandre) , persil, ciboulette...
- Du sel et du poivre



Dans un saladier mélanger la tomate et le poivron en petits dés, l'oignon, l'ail pilé, le piment, le cumin, les herbes.



Couper le saumon en dés et le mettre dans le saladier.



Ajouter le soja; le nuoc mam, le citron. Saler et poivrer. Bien mélanger et laisser au frais minimum 1/2h avant de servir.