



# Autour de ma table

Aimer la cuisine c'est aussi la partager...

by Cachou66

## Verrines Façon Tartare de Saumon



Ingrédients pour 4 verres à whisky :

- 200 g de filet de saumon sans peau
- 70 ml de crème liquide
- 1 cuillère. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 petit pot d'œufs de lump noirs
- quelques brins d'aneth
- 1 citron vert
- ½ baguette de pain
- Sel fin

Préparer le filet de saumon, retirer la peau et les arêtes.

Découper en petits cubes réguliers et les mettre dans un cul de poule.

Ajouter la moutarde, l'huile d'olive, le jus d'un citron, l'aneth haché, les œufs de lump et une pincée de sel fin.

Mélanger bien et laisser reposer au frais au moins 30 min.

Découper quelques rondelles de citron vert.

Dans 4 verres à whisky ou verrines, répartir le tartare de saumon.

Décorer avec les tranches de citron vert, les œufs de lump et quelques brins d'aneth.

Server bien frais avec des tranches de pain grillées.

**Suggestion :**

Assaisonnez le tartare avec de la fleur de sel pour lui donner un peu de croquant.

Surmonter les verrines de crème fouettée légèrement poivrée ou pimentée préparée au siphon.

