

Tartare de Saumon à la Mangue



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 pavés de saumon frais
- . 2 pommes de terre
- . 1 citron vert
- . 1 mangue
- . du vinaigre de mangue
- . aneth
- . basilic
- . huile d'olive
- . sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Couper le saumon frais en petits cubes, presser le citron vert pour en retirer le jus.

Couper la mangue et la tailler en petits dés.

Dans un bol, mettre les cubes de saumon, la mangue, le jus du citron, une demi cuillère à soupe de vinaigre de mangue, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive et un peu d'aneth. Réserver au frais. Ecraser les pommes de terre en ajoutant un filet d'huile d'olive et un peu de basilic haché. Dans une assiette, déposer le cercle, ajouter au fond la pomme de terre écrasée puis une couche de saumon mariné. Décorer de zeste de citron et d'aneth.

