

Tartare de saumon à la vanille

Pour 2 personnes:

- 300g de saumon frais (dans la pointe et sans la peau, pêché de la veille)
- le jus d'un citron
- 2 càs d'huile de sésame
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'extrait de vanille en poudre
- sel
- poivre du moulin
- ciboulette

Préparer le saumon, le couper en lanières puis en petits morceaux

Déposer dessus le jus de citron, les huiles, la vanille, le sel, le poivre et la ciboulette

Laisser 1/2h au frigo

Savourer...