

# Tartare de saumon

## A l'huile de noisette

A servir frais mais pas glacé.

### Ingrédients

Recette de tartare de saumon pour 3 personnes

450 g de saumon frais (sans peau et sans arêtes) - 5 oignons rouges ciselés - 2 cuillers à soupe d'huile de noisette - 1 jus de citron - 1 cuiller à soupe d'estragon - 1 grosse cuiller à soupe de câpres - sel - poivre - un cœur de filet de saumon appelé aussi "baron" en poissonnerie.

- Tailler le saumon en tranches pas trop fines. 5 mm d'épaisseur.
- Vous pouvez ôter la partie grasse ou pas selon vos préférences.
- Couper les tranches en 2 dans la longueur et tailler en dés.
- Réserver les dés de saumon au froid pendant la préparation des aromates.
- Concasser les câpres.
- Ciseler les oignons rouges.
- Ciseler l'estragon.
- Broyer au pilon quelques baies de poivre de Timut pour profiter du maximum d'arômes.
- Mélanger les ingrédients et ajouter l'huile de noisette.
- Verser le jus de citron, mélanger et dresser en coupelles, verrines ou feuilles de salade.