

TARTARE DE SAUMON AUX OLIVES NOIRES



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de saumon
- 1 échalote
- Quelques brins de ciboulette
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cc de moutarde
- 3 cs de Spécialité huile olive olives noires
- 1 filet de vinaigre
- 10 olives noires

Pas à Pas

- Ciseler très finement l'échalote et la ciboulette
- Dans un bol, déposer le jaune d'œuf au fond
- Mélanger avec la moutarde et ajouter la Spécialité huile olive et olives noires au fur et à mesure tout en continuant à mélanger
- Ajouter le filet de vinaigre
- Puis mélanger le tout avec la ciboulette et l'échalote
- Hacher grossièrement les olives noires et ajoutez les à la préparation
- Découper le saumon en petits dés et mélanger la marinade avec le saumon
- Réserver au frais avant de servir