

Tartare de saumon

Ingrédients :

SAUMON FRAIS	1 KG	ANETH EN FEUILLE	QSP
ÉCHALOTES	3	CORIANDRE EN FEUILLE	QSP
GRAINS DE CORIANDRE	45	SEL, JUS DE CITRON	QSP
CERFEUIL EN FEUILLE	QSP	HUILE D'OLIVE	QSP

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffage	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Herbes	-	Insérer dans la cuve	-	Pulse 2000 tr/min	4 à 5 impulsions	Ouvert	
	Échalotes	3						
	Graines de coriandre	45						
	Jus de citron	-						
2	Saumon frais en gros cubes	1 kg	Ajouter	-	Pulse 2000 tr/min	4 à 5 impulsions	Ouvert	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
	Sel	QSP						
	Huile d'olive	QSP						



ASTUCE DU CHEF

Le saumon peut-être remplacé par d'autres poissons tels que la dorade ou le bar.