



TARTARE DE SAUMON FUMÉ ARC-EN-CIEL

INGRÉDIENTS

- 225 g de saumon fumé Arc-en-ciel, coupé finement
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de câpres bien égouttées
- 1 à 2 c. à thé de jus de citron
- 3 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 1 c. à soupe de thym citronné frais haché ou 1/4 c. à thé de thym séché mélangé à 1/4 c. à thé de zeste de citron fraîchement râpé
- Sel
- Poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol de taille moyenne, remuer doucement le saumon fumé Arc-en-ciel avec l'huile d'olive, les câpres et une c. à thé de jus de citron.
 2. Goûter et ajouter du jus de citron au besoin.
 3. Ajouter la moitié de la ciboulette et la moitié du thym citronné puis saler et poivrer au goût.
 4. Diviser le tartare dans 4 ramequins.
 5. Retourner dans une assiette.
 6. Saupoudrer les tartares avec le restant de la ciboulette et du thym citronné et couvrir.
 7. Réfrigérer pendant 1 heure pour que les saveurs s'imprègnent les unes aux autres.
- Servir et déguster!