

## **TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES**

(proposé par ANNIE IB)

### **INGREDIENTS 4 PERS**

600gr filets de saumon sans peau

3 oignons nouveaux

1orange, 1citron,1 pomelo :bio

Ciboulette, Basilic, Huile d'olive sel poivre

### **RECETTE**

Hachez le saumon au couteau

Emincez finement les oignons

Prélevez les zestes des agrumes faites blanchir à l'eau bouillante salée et refroidir

Pressez les agrumes

Ciselez env : 4 c à soupe de ciboulette et 2c à soupe de basilic

DANS UN SALADIER :

Mélangez : saumon et jus des agrumes, oignons, ciboulette, basilic

Sel poivre et 2c à soupe d'huile

**METTRE AU FRAIS**

Repartir en dôme, décorer des zestes **SERVIR AUSSITOT**