

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tartare aux deux saumons revisité



[saumon pal on magazine #34](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 300 g de pavés de saumon
- 60 g de saumon fumé
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.   s. d'huile d'olive
- 1 yaourt de brebis
-   citron
- 25 g de beurre Berbard Gaborit ramolli
- facultatif à botte de ciboulette
- 500 g d'épinard frais
- 4 c.   c. d'œufs de truite (ou de saumon)

- Sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Cuire les pavés de saumon sur le tamis du Vitaliseur pendant 10 minutes.
3. Pendant ce temps, coupez le saumon fumé en petit dés et réservez.
4. Dans un bol mélangez le jaune d'œuf, l'huile d'olive, le yaourt, 2 pincées de sel et le jus du demi-citron
5. Ajoutez le beurre et la ciboulette ciselée.
6. Émiettez les pavés de saumon.
7. Ajoutez à la préparation les deux saumons, puis réservez au frais.
8. Taillez les épinards et assaisonnez-les à votre convenance. 9. Pour le dressage, déposez dans chaque assiette les épinards dans le fond de l'assiette, réalisez une quenelle de tartare avec deux cuillères, puis ajoutez 1 cuillerée à café d'œufs de truite et parsemez la ciboulette ciselée.

Une recette très facile et rapide réalisée par Marion Kaplan pour le [magazine 95° #34 spécial recettes facile \(sept-oct 2021\)](#).

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▫ Facebook

▫ Pinterest

▫ Instagram