

Tartare de saumon

Entrées

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:23:32

Le Tartare de Saumon Maison

Pour 4 à 6 personnes.

500g de saumon frais.

1/2 Oignon blanc.

1 Cuillère à soupe de sauces soja.

4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

1 Cuillère à soupe de jus de citron.

1 Cuillère à café d'aneth.

2 Pincées de sel fin.

500g de sucre en poudre

500g de gros sel. (Sel de Guérande)

Préparation

48h



Prendre les 500g de sucre et 500g de gros sel, puis les mélanger dans un saladier. En suite prenez un plat creux et nappez le mélange sel, sucre dans le fond du plat d'une épaisseur de 1cm.

Débarrassez le saumon de ses arrêtes, et couchez le sur le lit de saumure, la peau en dessous.

Recouvrir entièrement le saumon du reste de saumure. Recouvrir le plat avec un film alimentaire, et mettre le plat dans le réfrigérateur pendant 24h.

Enlevez le saumon du plat de saumure, puis le passer sous l'eau pour le laver légèrement. En suite, enlevez la peau du saumon et coupez des petits filets de saumon très fin, et recoupez les filets en lamelles (Vous pouvez vous servir d'un hachoir comme sur la photo. Hachez finement un oignon dans un hachoir de préférence ou au couteau, comme vous voulez. Mélangez dans un plat le saumon et l'oignon, puis y ajouter l'huile d'olive, la sauce soja, le jus de citron, l'aneth, et le sel fin. Mettre le tartare dans un grand bol, tassez le tartare légèrement à la fourchette, et recouvrez le bol d'un film alimentaire. Laissez 24h au réfrigérateur.

Voilà... c'est tout.

Il ne reste plus qu'à déguster le tartare de saumon avec des blinis tièdes.

C'est trop bon.

Bon appétit

Franck