Tartare de saumon

EntrÃ©es

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:23:32

Le Tartare de Saumon Maison

Pour 4 Ã 6 personnes.

500g de saumon frais.
1/2 Oignon blanc.
1 CuillÃ¨re Ã soupe de sauces soja.
4 cuillÃ¨res Ã soupe d'huile d'olive.
1 CuillÃ¨re Ã soupe de jus de citron.
1 CuillÃ¨re Ã cafÃ© d'aneth.
2 PincÃ©es de sel fin.
500g de sucre en poudre
500g de gros sel. (Sel de GuÃ©rande)

PrÃ©paration

48h

Prendre les 500g se sucre et 500g de gros sel, puis les mÃ©langer dans un saladier. En suite prenez un plat creux et nappez le mÃ©lange sel, sucre dans le fond du plat d'une Ã©paisseur de 1cm. DÃ©barrassez le saumon de ses arrÃªtes, et coucher le sur le lit de saumure, la peau en dessous. Recouvrir entiÃ¨rement le saumon du reste de saumure. Recouvrir le plat avec un film alimentaire, et mettre le plat dans le rÃ©frigÃ©rateur pendant 24h.

Enlevez le saumon du plat de saumure, puis le passer sous l'eau pour le laver lÃ©gÃ¨rement. En suite, enlevez la peau du saumon et coupez des petits filets de saumon trÃ¨s 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 prÃ©fÃ©rence ou au couteau, comme vous voulez. MÃ©langez 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 lÃ©gÃ¨rement Ã la fourchette, et recouvrez le bol d'un film alimentaire. Laissez 24h au rÃ©frigÃ©rateur.

VoilÃ ... c'est tout.

Il ne reste plus qu'Ã dÃ©guster le tartare de saumon avec des blinis tiÃ¨des.

C'est trop bon.

Bon appÃ©tit

Franck