



Tartare de saumon à l'avocat

Recette d'André Katzorrek

Recette pour 10 Snack-Tartelettes Classic 7,6 cm

Ingrédients :

1	avocat
60 g	de demi-crème aigre
400 g	de filet de saumon frais
50 g	d'oignon finement haché
20 g	d'huile d'olive au citron vert
0,5	citron (bio), zeste
20 g	de moutarde forte
	sel et poivre du moulin

Pour la décoration :

1	avocat
200 g	de saumon fumé en tranches
50 g	d'œufs de saumon
	aneth frais



Préparation :

Peler l'avocat, le couper en petits dés et l'assaisonner avec la demi-crème aigre, le sel et le poivre. Enlever la peau et les arêtes du filet de saumon et le couper également en petits dés. Bien mélanger les dés de saumon, l'oignon, l'huile d'olive au citron vert, le zeste de citron râpé et la moutarde. Assaisonner de sel et de poivre. Placer des cercles métalliques de 5,5 cm de diamètre dans les tartelettes et remplir d'abord de tartare de saumon, puis de dés d'avocat (proportions : 2/3 de saumon et 1/3 d'avocat) et bien presser. Enlever les cercles métalliques et décorer avec des tranches de saumon, des petits morceaux d'avocat, des œufs de saumon et de l'aneth.