



Mini Tartelettes Universelles HUG rondes au tartare de saumon fumé

Recette de M. Harald Kammermeier, Hôtel Schweizerhof à CH-6002 Lucerne.

Recette pour environ 20 Mini Tartelettes Universelles HUG rondes 3,8 cm

Ingrédients:

Tartare de saumon fumé:

- 100 g Saumon fumé

- 2 cuil. à s. Crème fraîche
- 1 cuil. à t. Graines de sésame grillées
- 1 cuil. à t. Aneth haché



Préparation:

Hacher finement le saumon fumé au couteau. Ajouter la crème fraîche, les graines de sésame grillées et l'aneth haché. Bien mélanger.

Assaisonner avec du sel et du poivre blanc (attention le saumon fumé est déjà épicé).

Prélever de petites quantités de cette préparation avec deux cuillères à café et les déposer dans les tartelettes.

Garnir avec des olives noires, des câpres, de l'aneth, ou selon le goût.

