

Tartare de saumon & pommes granny-smith

Ingrédients pour une quinzaine de cuillères :

- 1 pavé de saumon de 200 g sans peau
- 100 g de pommes granny-smith (environ une demi pomme)
- 2 branches d'aneth + 1 pour la décoration
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- Sel & poivre

Préparation :

Lavez la pomme et coupez-la en tranches épaisses de 5 mm environ, à la verticale, puis en bâtonnets réguliers.

Détaillez ces bâtonnets en petits dés, conservez-les dans un saladier et versez le jus de citron pour éviter que la pomme ne noircisse.

Découpez le saumon en petits cubes, sensiblement de la même taille que les pommes.

Rassemblez tous les ingrédients ensemble. Réservez.

Hachez l'aneth, versez-le dans la crème liquide.

Salez et poivrez.

Mélangez la crème avec le saumon.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Placez au frais une heure pour laisser les différents ingrédients diffuser leurs arômes.

Répartissez la préparation dans les cuillères apéritives et décorez avec un brin d'aneth.