

Tartare de saumon croustillant lime et poivre

Pour 4 personnes:

- 500 g de saumon coupé en petits cubes
- 1/4 d'oignon rouge très finement haché
- 2 c. à soupe de base à tartare (voir recette plus bas)
- Le jus de 2 limes
- 3/4 tasse de croustilles Miss Vickie's lime et poivre émiettées

Dans un grand bol, mélanger le saumon, l'oignon et la base à tartare.

Ajouter le jus de lime au dernier moment pour éviter qu'il ne cuise le saumon et finalement, les croustilles pour préserver le croustillant.

Servir aussitôt.

Sauce de base à tartare:

- 1 c. à soupe d'oignon rouge haché
- 1/2 échalote finement ciselée
- 5 brins de ciboulette finement ciselés
- 1 c. à soupe de câpres finement hachées
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 pincée de fleur de sel

Mélanger tous les ingrédients.

Se conserve 1 semaine au frigo.

***Conseil de Kat:** Servir ce tartare avec des croûtons de pain maison à l'huile d'olive, sel et poivre et quelques petites tomates cerises et surtout, une **bonne bouteille de vin rosé ;))**

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du livre [tartare à la maison - Geneviève Everell](#))