



Tartare de saumon concombre et avocat

0

Temps total: 0:20**Préparation:** 0:20**Cuisson:** -**Portion(s):** 4**Difficulté:** Facile

Ingrédients

Saumon, cru

300 g

0

Citron vert

2 pièce(s)

0

Avocat

100 g

Concombre

 $\frac{1}{4}$ pièce(s), grand

0

0⁺

Oignons de printemps

2 pièce(s)

0

Persil

1 CS, haché

0

Instructions

- 1 Dans un bol (pas en métal) bien mélanger le saumon en dés et le jus de citron vert. Laisser mariner 10 min. puis ajouter l'avocat, les ci-

boules, le concombre et le persil. Saler et poivrer et laisser rendre l'eau.

- 2** Presser ensuite le tartare dans des emporte-pièces de 6 cm de diamètre, décorer d'un peu de persil et de concombre en tranches et servir.