



Tartare de saumon frais et fumé Le Borvo, sauce vierge au citron vert et gingembre

Préparation : 20 minutes



- 300 g de saumon frais (cru)
- 1 botte d'herbes (aneth, cerfeuil)
- 2 citrons (1 jaune, 1 vert)
- 20 g de gingembre
- 4 tiges de coriandre
- 2 tomates
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

- Plonger les tomates 1 mn dans de l'eau bouillante, les rafraîchir, les éplucher et les couper en dés. Raper le gingembre. Hacher les herbes.

- Mélanger les dés de tomates et de gingembre, avec la coriandre, 3 cuil. à soupe d'huile, les zestes du citron vert et le vinaigre balsamique. Saler, poivrer.

- Découper le saumon frais et le coeur de filet de saumon fumé Le Borvo en dés. Les mélanger avec les herbes, le jus des citrons et 2 cuil. à soupe d'huile. Présenter dans chaque assiette et arroser tout autour de la sauce vierge.

