

# Tartare de saumon



Edensalab.fr © Marc Vuillemoz



Recette signée Jean-Daniel Popoff,  
Chef du restaurant Le Mas des Écureuils à Aix-en-Provence

# Tartare de saumon

julienne de courgette et blanc de poireau, graines de sésame au wasabi



30 MINUTES



-



4 PERSONNES

## Ingrédients

- 400 g de saumon frais Label Rouge
- 1 blanc de poireau
- 2 petites courgettes
- 1 carotte
- ½ poivron rouge
- 1 botte de radis roses
- ½ botte de ciboulette
- 150 g de fromage frais type Saint-Moret®
- 2 cs de graines de sésame parfumées au wasabi
- 4 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 cc de baies roses
- 1 citron jaune bio
- 50 cl d'eau

- **Désarêter** puis couper le saumon frais en petits dés.
- **Faire** une vinaigrette avec le jus du citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- **Faire mariner** 10 mn le saumon avec une partie de la vinaigrette et rectifier l'assaisonnement.
- **Laver** et couper le poireau, la carotte, le poivron, les courgettes en julienne (*filaments fins*). Mélanger puis assaisonner d'une cuillère à soupe de vinaigrette.
- **Laver** et mixer finement les radis puis les essorer fortement dans un linge. Ajouter le fromage frais, la ciboulette ciselée, les baies roses, le sel et le poivre.
- **Dresser** le tartare dans un emporte-pièce en commençant par le saumon, une couche de fromage frais aux radis roses et saupoudrer de graines de sésame au wasabi. Accompagner de la julienne de légumes.