

Ingrédients pour 4 personnes en plat

450 g de filets de saumon, la peau enlevée, sel et poivre au goût

Pour les aromates du tartare:

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 30 ml (2 c. à soupe) d'échalotes hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de câpres
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de tabasco

Pour décorer:

60 ml (1/4 de tasse) de micro pousses au choix

Préparation

Dans un bol, mélanger les ingrédients des aromates du tartare.

Tailler le saumon en petits dés (au besoin voir les étapes ci-dessous)

Ajouter les dés de saumon au mélange d'aromates. Saler, poivrer et remuer.

Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Pour dresser les tartares,

déposer un emporte-pièce d'environ 7,5 cm (3 po) de diamètre dans une assiette.

Remplir de tartare et presser avec le dos d'une cuillère pour égaliser la surface

Démouler délicatement. Répéter afin de former les autres portions.

Décorer chaque tartare de micro-pousses.

Servir immédiatement.

