

Tartare de saumon, radis croquants et fromage de chèvre

Temps de préparation : 20 mn + ou moins 20 mn pour la marinade

Ingrédients (4 personnes)

- 1 fromage de chèvre
- 400g de filet de saumon
- 16 gros radis
- 5 cl de jus de citron
- 1 botte de ciboulette
- 2 échalotes
- 5 cl d'huile d'olives
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Epluchez et hachez les échalotes
- Taillez le saumon en petits cubes après lui avoir enlevé la peau
- Pour la marinade au citron : Mélangez le jus de citron dans un bol avec une pincée de sel et du poivre et y ajoutez l'huile d'olive en fouettant
- Mélangez les dés de saumon avec les échalotes et la moitié de la marinade au citron, laissez mariner au moins 20 mn au frais
- Lavez et coupez les radis en petits cubes, ciselez la ciboulette, mélangez avec le reste de la marinade et un peu de poivre et sel.
- Au moment de servir : Montez les tartares à l'aide d'un emporte-pièce ou dans un verre à eau
- Commencez par une couche de saumon, ensuite un quart de fromage de chèvre et finissez par une couche de radis