

Duo tartare saumon & guacamole

Tartare de saumon assaisonné à la mexicaine servi avec une boule guacamole, une entrée tout en fraîcheur.



Sans cuisson



Mise en place


24 heures à l'avance décongeler au froid positif le guacamole.
 Epépiner et couper les tomates en petit dés.
 Eplucher et ciseler l'oignon rouge.
 Laver et ciseler l'aneth.
 Hacher finement le piment jalapeno.
 Presser le citron vert et réserver le jus au frais.
 Couper en petits cubes le saumon frais et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans un cul de poule, dissoudre le sel dans le filet de jus de citron.
 Mélanger avec le tartare de saumon, l'oignon rouge, le piment, l'aneth, la sauce "red hot original", la tomate et l'huile d'olive.
 Dresser un lit de guacamole dans le fond d'un cercle puis monter le tartare.

Suggestion

Dresser avec un brin d'aneth en présentation et éventuellement ajouter des segments de pamplemousse.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Oignons rouges		10 g
Sel		0 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 7943	30 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 sac
Citron vert jus		0.12 pces
Saumon frais (filet)		100 g
Aneth		0 g
Brunoise de tomate		10 g
Huile d'olive		0 ml