

Tartare de saumon croustillant

Une présentation originale en millefeuille de tortilla pour un tartare d'avocat et de saumon.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat.
Couper des triangles dans la tortilla et faire frire en friteuse afin de la rendre croustillante, réserver sur papier absorbant.

Couper en petits cubes le saumon frais et réserver au frais.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon coupé en dés
- La coriandre fraîche émincée
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Assaisonner le saumon avec le pico, en mélangeant bien l'ensemble délicatement.

A l'aide d'un cercle dresser le tartare en ajoutant :

- Les cubes d'avocat
- Le saumon
- A nouveau les cubes d'avocat
- A nouveau le tartare

Terminer avec les triangles de tortillas croustillants, la roquette assaisonnée de sauce Ranch et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
TORTILLAS DE BLE Ø 15 CM - sans huile de pa	7569	0.5 pces
CUBES D'AVOCAT	6722	40 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
Saumon frais (filet)		70 g
Huile d'olive		5 ml
Coriandre fraîche		4 g
Oignons		15 g
Tomates grappes		30 g
Roquette		50 g
Citron vert		0.5 pces