

# Tartare aux deux saumons



## Ingrédients

*Pour 4 personnes*

- 1 Pavé de saumon fumé
- 6 Tranches de saumon fumé
- Jus de Citron
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- ½ Bouquet d'aneth
- 50 g de pousse d'épinard
- Sel, Poivre

## Préparation :

- Détaillez les saumon en dés et mélangez.
- Ciselez finement l'aneth.
- Ajoutez-le au mélange de saumons avec le jus de citron et l'huile d'olive.
- Salez, poivrez, puis mélangez le tout.
- Réservez au frais pendant 1 heure.
- Disposez les tartares au centre de chaque assiette à l'aide d'un emporte-pièce.
- Saupoudrez de poivre, de quelques brins d'aneth, et versez sans tarder avec quelques pousses d'épinard.