













TARTARE ROSEMARINE

INGRÉDIENTS

-  250g de saumon ou de truite sans peau de
-  100 g de dulce fraîche
-  une échalote rose
-  sel ou tamari (sauce de soja fermenté)
-  2 c. à soupe de vinaigre balsamique
-  huile d'olive, de noix ou de noisette

PRÉPARATION

-  Dessaler la dulce fraîche
-  Rincer le saumon et le hacher au couteau
-  Ajouter vinaigre et sel/tamari et laisser macérer 10 minutes
-  Hacher la dulce et l'échalote
-  Mélanger les ingrédients et ajouter l'huile d'olive
-  Laisser reposer un moment au frais et rectifier l'assaisonnement avant de servir sur un cracker à l'apéritif, avec un mesclun pour une entrée, ou en plat principal avec mesclun et toasts croustillants.

LE GRAIN DE SEL

Le vinaigre balsamique rouge donnera une note corsée, le blanc apportera plus de douceur.

