



Tartare de saumon et purée d'avocat

[30 MIN. ET MOINS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 15 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Tartare de saumon

- 250 grammes de saumon qualité sushi, coupé en petits dés
- Le jus d'un demi-citron
- 1 c. à thé de zeste de citron
- Quelques gouttes de sauce Tabasco
- 1 c. à thé de gingembre émincé
- 1 petite gousse d'ail émincé
- 2 c. à soupe d'oignon rouge coupé en très petits cubes
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- Sel et poivre

Guacamole

- 2 gros avocats
- Le jus d'un demi-citron
- 1 poignée de coriandre, ciselée
- Sel et poivre

Préparation

1. Couper le saumon en petits morceaux. Débarrassez-vous du gras ou des parties moins belles.
Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes pour que les saveurs se mélangent bien.
2. Pendant ce temps, réduire en purée les avocats.
3. Ajouter le jus de citron et la coriandre.
4. Saler et poivrer.
5. Bien mélanger.
6. Dans un emporte-pièce rond, déposer la moitié du guacamole préalablement déposer dans une assiette. Presser légèrement et ajouter la moitié du tartare. Presser légèrement.
7. Démouler et déguster avec des croûtons de pain.