



Tartare de saumon à la pomme et au gouda fumé de Joanie

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 600 grammes de saumon frais sans la peau coupé en petit cube *
- 5 tranches de prosciutto haché grossièrement au couteau
- 1 pomme rouge avec la peau, coupée en très petits dés
- 1/3 tasse de très petit cubes de fromage Gouda fumé
- 4 oignons vert, hachés finement
- 1/4 de tasse de pacanes caramélisées au sirop d'érable (rôtir les pacanes dans une poêle avec 2 c. à table de sirop jusqu'à temps que ça réduise, laisser refroidir et hacher)
- Quelques pincées de graines de sésame
- Le jus d'une demie lime et une pincée de zeste
- 2 c. à table de mayonnaise épicée
- Une pincée de fleur de sel

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Utiliser un moule ou une tasse à mesurer pour mouler votre tartare.
3. Servir avec des croûtons maisons ou du commerce. **