

Tartare de Saumon fumé, pomme Granny Smith et White Stilton PDO Hartington



Informations

Personnes : 4
Préparation : 30 min.

Ingrédients

- 100 g de White Stilton PDO Hartington
- 200 g de saumon fumé
- 1 pomme verte « Granny Smith »
- 1 échalote
- 1 citron vert
- ½ botte d'aneth
- 5 cl d'huile d'olive extra vierge
- Baies roses
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Découpez la pomme sans l'éplucher ainsi que le saumon en dés réguliers.
2. Émiettez le fromage.
3. Dans un bol, mélangez les dés de saumon fumé et de pomme verte avec le fromage. Ajoutez l'échalote préalablement épluchée et ciselée. Hachez l'aneth en préservant quelques pluches pour le décor et ajoutez au mélange.
4. Dans un petit bol à part, préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
5. Ajoutez cette vinaigrette au saumon et mélangez délicatement pour bien enrober les ingrédients.
6. Rectifiez l'assaisonnement.
7. ?? **Réservez le tartare au frais pendant au moins 30 minutes.**
8. Au moment du service, dressez le tartare au centre des assiettes et décorez-le avec quelques baies roses et pluches d'aneth.

? **Astuce** : Ce tartare peut être servi sur des toasts, des blinis ou accompagné de tranches de pain frais. Vous pouvez également le dresser dans des verrines pour un effet plus élégant.