



Tartare de saumon, avocat et salicorne

👤 2 PERSONNES

👨‍🍳 PRÉPARATION : 10 MIN

🕒 CUISSON: 0 MIN

Ingredients

● Fournis dans la Luxibox

● A avoir chez vous

- 300 g de saumon d'Ecosse label rouge frais
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 citron vert
- 1 avocat mûr
- 50 g de salicorne
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- Quelques brins de ciboulette fraîche

Préparation

1. Coupez le saumon en petits dés.
2. Émincez l'oignon rouge et la salicorne très finement et ajoutez-les au saumon.
3. Pressez le citron vert et versez le jus sur le saumon.
4. Coupez l'avocat en petits dés et rajoutez-le au mélange saumon/oignon.
5. Ajoutez l'huile d'olive, la sauce soja et mélangez bien le tout.
6. Salez et poivrez à votre convenance.
7. Ciselez la ciboulette et ajoutez-la au tartare.
8. Placez le tartare au frais pendant environ 30 minutes pour qu'il soit bien frais avant de servir. Bon appétit !