Mangez du porc. Les recettes de Nini : tartare de saumon aux petits lardons croustillants

écrit par Christine Tasin | 6 juillet 2013

TARTARE DE SAUMON AUX PETITS LARDONS CROUSTILLANTS :

Recette santé, rafraîchissante, à consommer lors de journées chaudes.

Ingrédients (pour une portion en plat principal ou 2 portions en entrée) :

150 grammes de saumon fumé sauvage

50 grammes de petits lardons grillés croustillants à point

5 têtes de persil

3 échalottes émincées grossièrement

1 petite pomme de laitue fraîche

Le jus de 3 citrons, sel et poivre

Couper le saumon en petites lanières et mettre dans un plat rectangulaire.

Mettre le jus des citron dans un robot culinaire, ajouter le persil, les échalottes, le sel et le poivre. Faire fonctionner le robot pendant 30 secondes.

Verser le mélange sur les lanières de saumon, recouvrir le plat et le mettre eu réfrigérateur pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, préparer une assiette en y plaçant un lit de laitue et en garnissant les extremités avec des quartier de tomate et des tranches de citron.

Sortir le saumon du réfrigérateur, ajouter les lardons croustillants, bien mélanger et verser sur le lit de laitue.

Servir avec un vin blanc moëlleux, comme le Sauternes ou le montbazillac.

Nini