

## Tartare de Saumon



*Plongez dans les saveurs fraîches et vibrantes de notre recette de Tartare de Saumon. Préparé avec du saumon de première qualité, des assaisonnements relevés et une touche d'agrumes, ce plat est une option délicieuse pour les amateurs de fruits de mer.*

Préparation 30 min

Cuisson 0 min

Portions 2

Nutrition Facts (per serving)

Calories 370

Lipides 24

Glucides 17

Fibres 4

Protéines 19

Sodium 365

### **Ingrédients**

#### **Mélange de saumon**

- 150 g de saumon frais, tranché en petits cubes
- 45 ml (3 c. à table) de mayonnaise légère
- 10 ml (2 c. à thé) de Sriracha

- 1 demi-citron pressé
- 1 pincée de poudre de piment de cayenne
- 30 ml (2 c. à table) de chapelure Panko
- 2 grosses fraises ou 4 petites
- 30 ml (2 c. à table) de ciboulette fraîche tranchée
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de sésame sel et poivre au goût.

### **Mousse d'avocat**

- 1 demi-avocat
- 1 demi-citron pressé
- 1/4 de gousse d'ail
- 5 ml (1 c. à thé) de Sriracha,
- 15 ml (1 c. à table) de crème 15%

## **Préparation**

### **Mélanger de saumon**

1. Bien mélanger tous les ingrédients délicatement pour ne pas défaire le saumon

### **Mousse d'avocat**

1. Mettre tous les ingrédients dans un malaxeur et ajouter de l'eau selon la texture désirée.
2. Vous pouvez ajouter une tige de ciboulette et une tige de pousse de tournesol pour la présentation.



Guillaume Couture – Founder, President, and Director of Innovation  
Président | fondateur