



Tartare de saumon au fenouil, granny smith, **huile d'argan et sauce à la betterave**

Entrée pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Marinade : 30 min

Ingrédients

300 d de filet de saumon
½ granny smith
¼ de fenouil
1 c à s de thym citronnelle émincé
1 c à c de racine de raifort râpé (ou wasabi en poudre)
2 filets d'anchois écrasés
2 c à s d'huile d'argan
le jus d'1/2 citron
4 c à s de noisettes concassées
2 tranches de pain
sel et poivre noir

Pour la sauce :

175 g de betterave rouge cuite
½ dl de jus de betterave
1 c à s de vinaigre balsamique
½ dl d'huile d'olive
1 trait de jus de citron

Recette

Rincez le saumon puis séchez-le bien. Éliminez les éventuelles arêtes. Mettez le poisson 15 min au surgélateur afin de le durcir. Détaillez la chair en très petits dés.

Pelez et épépinez la pomme, retirez le trognon. Otez le cœur dur du fenouil. Coupez la pomme et le fenouil en julienne. Incorporez-y le saumon. Assaisonnez de thym, de raifort, d'anchois et d'huile d'argan. Salez et poivrez. Réservez le tout 30 min au frais.

Mixez les ingrédients pour la sauce. Salez et poivrez. Rectifiez l'assaisonnement du tartare avec un peu de jus de citron. Dessinez quelques traits de sauce sur 4 assiettes et dressez-y le tartare. Décorez le tout avec des noisettes concassées. Coupez les croûtes du pain et détaillez-le en lamelles.

Bon Appétit !