

## Tartare de saumon

### Ingrédients

- 300g de saumon fumé coupé dans l'épaisseur ( penser aux chutes de saumon, c'est idéal et assez bon marché)
- 1 belle pomme granny-smith (ou 2)
- 1 citron vert
- 1 échalote
- 10 brins de ciboulette (ou de la ciboulette surgelée)
- 1 petit bocal d'oeufs de saumon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre du moulin
- quelques galettes de sarrazin
- beurre 1/2 sel

### Préparation

Eplucher et hacher l'échalote. Ciseler très finement la ciboulette. Râper le zeste d'une moitié du citron vert et la presser. Découper (au couteau) le saumon fumé en petits dés. Bien laver la pomme granny, la couper en quartiers sans l'éplucher et enlever le trognon. La couper en petits dés (même taille que le saumon) et l'arroser du jus de citron vert.

Dans un saladier, mélanger les dés de saumon fumé, les dés de pomme épongés avec du papier absorbant, les zestes de citron vert, la ciboulette, l'échalote, l'huile d'olive et du poivre.

Réserver au frais couvert d'un film pendant 1/2 heure.

Pendant ce temps, découper les galettes de sarrazin en longues bandes ( ou en cercles à l'aide d'un emporte pièce). Faites chauffer une belle noix de beurre dans une poêle et disposer les bandes de galettes. Laisser dorer à feu doux pendant 3 mn environ pour qu'elles soient croustillantes. Les éponger dans du papier absorbant pour enlever l'excès de gras.

Dresser le tartare sur les assiettes, soit en forme de quenelles soit en forme de galette grâce à des cercles légèrement huilés. Parsemer d'oeufs de saumon et servir avec les galettes croustillantes.