Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com

TARTARE DE SAUMON ET FRUIT DE LA PASSION



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes :

- 200 g de saumon frais
- 1 c. à soupe de sirop de Fruit de la passion Couleur Provence®
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à soupe d’huile d’olive
- 1/2 échalote finement ciselée
- 1/2 avocat coupé en petits dés
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- Quelques feuilles de coriandre ou basilic thaï (au choix)
- Sel & poivre au goût
- Graines de sésame ou zestes de citron vert pour la déco

PRÉPARATION

1. Coupez le saumon en petits dés réguliers et placez-les dans un bol.
2. Mélangez le sirop de passion, le jus de citron vert, l'huile d'olive, le gingembre râpé et l'échalote.
3. Ajoutez le saumon dans la marinade et mélangez bien pour enrober chaque morceau. Laissez reposer 10 à 15 min au frais pour que les saveurs s'imprègnent.
4. Juste avant de servir, incorporez délicatement les dés d'avocat pour éviter qu'ils ne s'écrasent.
5. Disposez le tartare dans un emporte-pièce pour une jolie présentation. Parsemez de coriandre (ou basilic thaï), de graines de sésame et de zestes de citron vert.

Suggestions d'accompagnements

- Des toasts grillés ou des blinis
- Une salade fraîche avec une vinaigrette aux agrumes
- Des chips de patate douce pour une touche croquante

Régalez-vous !

PRODUIT(S) UTILISÉ(S) DANS LA RECETTE



SIROP PASSION
5,60€ TTC / 70 CL