

Tartare de saumon aux canneberges et mayonnaise épicée, chips de riz soufflé, zeste de lime |

Recette pour 12 tapas



Description

Tartare de saumon de l'Atlantique assaisonné de canneberges séchées pour une touche sucrée-acidulée ainsi que d'une mayonnaise maison épicée à la pâte de piment.

L'astuce du chef

Congelez votre saumon frais quelques heures avant de tailler votre tartare afin de faciliter la découpe de petits dés réguliers.

Ingrédients

Pour le tartare de saumon aux canneberges

- 450 Gr Filet de saumon sans peau
- 15 Ml Cornichons sûrs
- 15 Ml Câpres
- 75 Gr Échalote
- 30 Gr Canneberges séchées
- 10 Brin(s) Ciboulette

Pour la mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 10 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 125 Ml Huile végétale
- 0.50 Unité(s) Citron

Chips de riz soufflé

- 3 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 1 Unité(s) Lime

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Coupez le saumon en petits cubes. Ciselez finement l'échalote et la ciboulette. Hachez finement les câpres, les cornichons et les canneberges.

Préparation des chips de riz

Cassez les feuilles de riz entre vos doigts, plongez les morceaux dans la friteuse, attention le résultat est pratiquement instantané.

Retirez-les et posez-les sur un papier absorbant.

Préparation du tartare de saumon

Dans un cul de poule, mélangez le saumon, les câpres, les cornichons, l'échalote, les canneberges et la ciboulette. Incorporez ensuite quelques cuillères de mayonnaise épicée selon votre goût. Salez et poivrez.

Préparation de la mayonnaise épicée

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et un trait de jus de citron. Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez et ajoutez la pâte de chili selon votre goût.

Dressage de votre assiette

Servez votre tartare à l'aide d'un emporte-pièce et décorez votre assiette avec des chips de riz soufflés.

Finalisez le dressage avec un zeste de lime.

Bon appétit!