

Tartare de saumon, mayonnaise épicée et mousse d'avocat, roquette au vinaigre de citron.

Recette pour 48 tapas



Description

Tartare de saumon relevé d'une mayonnaise maison à la pâte de piment accompagné d'une mousse d'avocat

L'astuce du chef

Congelez votre saumon frais quelques heures avant de tailler votre tartare plus facilement en petits dés réguliers.

Ingrédients

Pour la mousse à l'avocat

- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Avocat
- 5 Ml Jus de citron
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Moutarde de dijon
- 5 Goutte(s) Pâte de piment (sriracha)
- 200 Ml Huile végétale
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Roquette au vinaigre de citron

- 4 Poignée(s) Roquette

Pour le tartare de saumon

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 8 Unité(s) Cornichons sûrs
- 1 Ml Échalote
- 15 Ml Câpres
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- 15 Ml Vinaigre de citron
- 5 Ml Moutarde de dijon maille
- 30 Ml Huile d'olive

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Hacher le saumon au couteau. Ciseler l'échalote. Hacher les cornichons et les câpres.

Préparation des croûtons et de la roquette

Trancher la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Les poser sur une plaque de cuisson et verser un filet d'huile d'olive. Assaisonner de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Mélanger le vinaigre de citron avec la moutarde de Dijon à l'aide d'un petit fouet. Incorporer ensuite l'huile d'olive petit. Saler et poivrer. Assaisonner la roquette de cette vinaigrette au dernier moment.

Préparation la mousse d'avocat

Dans le bol du robot culinaire, réunir l'avocat, l'ail haché, la coriandre et le jus de citron. Mixer le tout. Saler et poivrer selon votre goût.

Préparation de la mayonnaise épicée

Dans un bol, mélanger la moutarde et le jaune d'oeuf à l'aide d'un fouet. Incorporer l'huile en filet en émulsionnant le mélange à l'aide d'un fouet. Assaisonner la mayonnaise de sel, poivre et de Sriracha. Incorporer un peu de cette mayonnaise épicée au tartare.

Préparation du tartare de saumon

Dans un bol, réunir le saumon, les échalotes ciselées, les câpres, les cornichons hachés, puis mélanger. Assaisonner selon votre goût. N'hésiter pas à goûter afin de rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dresser le tartare dans un emporte-pièce avec un peu de mousse d'avocat sur le dessus, puis déposer quelques croûtons sur le dessus afin de créer de la hauteur. Alternativement, déposer une quenelle de tartare sur chaque croûton et une petite touche de mousse d'avocat sur le dessus.

Bon appétit!