

# Tartare de saumon, yogourt, basilic et zestes de lime, pétale de pommes de terre Ratte, fleur de sel, feuilles de céleri |

Recette pour 4 personnes



## Description

Tartare de saumon lié au yogourt et aromatisé avec une chiffonnade de basilic, zestes de lime et servi avec une petite salade mesclun.

## L'astuce du chef

Afin qu'ils restent croquants, conservez vos radis dans de l'eau au réfrigérateur.

Si vous faites cette recette en entrée, comptez environ 50 grammes de saumon par personne.

## Ingrédients

### Pour le tartare de saumon

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 100 Gr Échalote
- 30 Ml Câpres
- 1 Unité(s) Lime
- 4 Branche(s) Basilic
- 60 Ml Yogourt nature 10%
- 4 Unité(s) Radis
  
- Sel et poivre

### Pétales de Rattes

- 4 Unité(s) Pommes de terre ratte
  
- Sel et poivre

### Pour les croûtons

- 0.50 Unité(s) Baguette
  
- Sel et poivre

### Garniture

- 12 Unité(s) Feuille(s) de céleri branche
  
- Sel et poivre

## Préparation

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

### Dressage de vos assiettes

Étalez délicatement le tartare sur le fond de votre assiette, déposez des croûtons ici et là.

Ajoutez des points de sauce yogourt, déposez ou plantez des pétale de pommes de terre sur toute la surface.

Finalisez avec les feuilles de céleri.

### Pétales de pommes de terre

À l'aide d'une mandoline, passez les pommes de terre finements, déposez les fine rondelles de pommes de terre sur un linge.

Ajoutez de la fleur de sel, puis plongez-les dans une friteuse, 1 à 2 minutes à 350°F.

Bien les égoutter à la sortie.

### Préparation du tartare

Dans un grand bol, mélangez les dés de saumon, les câpres, l'échalote, le basilic, le zeste de lime, le yogourt. Assaisonnez de sel et poivre

### Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir de fines tranches. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre et cuire au four 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

### Mise en place

Gardez quelques petites feuilles de basilic pour la décoration et ciselez finement le reste des feuilles de basilic et l'échalote. Hachez finement les câpres. Zestez et prélevez le jus de lime. Coupez le saumon en petits dés. Tranchez le radis finement à la mandoline.

Lavez les pommes de terre Ratte, bien les essuyer.

Séparez les feuilles de céleri de leur branche, les garder dans une eau glacée.

**Bon appétit!**