

# TARTARE DE SAUMON ST JACQUES



## INGREDIENTS

- 400 grs de saumon
- 250 grs de noix de St Jacques
- 2 Oignons Nouveaux
- 1 Citron Vert
- 8 Brins de Coriandre
- 4 Càs d'Huile d'Olive
- Sel & Poivre
- Baie de Rose

## PREPARATION

**1/** Après rinçage, détaillez en petits dés saumon & St Jacques - Les conserver dans un saladier.

**2/** Pelez & hachez finement les oignons. Rincez & séchez la moitié de la coriandre. Rapez finement le zeste de citron, pressez le citron & récupérez le jus. Mettez le tout dans le saladier avec le poisson.

**3/** Versez l'huile, salez, poivrez, mélangez.

**4/** Réservez au frais jusqu'au moment de servir. Régalez-vous !