



ALASKA A LA CARTE AG
CH-3615 Heimenschwand

tel. +41 (0)33 453 11 86
info@alaska-wildlachs.ch
www.alaska-wildlachs.ch

Tartare de saumon aux oeufs

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

250g du saumon sauvage d'Alaska, fumé	couper en petits morceaux et mettre dans un bol
2 œufs durs	couper en petits morceaux et les ajouter au saumon
200g du crème fraîche	ajouter le saumon et les œufs en remuant
1 petit bouquet de ciboulette	couper finement et mélanger avec la masse
2-3 cuillères à café de crème balsamique poivre noir moulu sel aux herbes	assaisonner le tartre avec la crème balsamique, un peu de poivre et de sel aux herbes
jus de citron (frais)	enfin, ajouter un peu de jus de citron fraîchement pressé

Mettre le tartare fini au réfrigérateur pendant une heure et servir-le ensuite.

Tuyau:

Faire légèrement griller le pain avant