

TARTARE POMME GRANNY SMITH ET SAUMON

- 4 personnes
- Cuisson : pas de cuisson
- Temps de préparation : 15 min



Ingrédients :

2 pommes (Granny Smith, Fuji ou Idared)
20 petits blinis
1 pavé de saumon de 250 g sans peau
1 branche de céleri
1 c à café de jus de citron
Aneth
3 c à soupe de crème fraîche
sel, poivre

Coupez les pommes en quatre quartiers, ôtez les pépins et coupez en petits dés.

Coupez le saumon en petits dés à l'aide d'un couteau bien tranchant.

Coupez en fines lamelles 15 cm de branche de céleri.

Dans un bol, mélangez délicatement les dés de pomme, le saumon, le céleri et le jus de citron. Salez et poivrez.

Placez le tartare au réfrigérateur.

Passez les blinis au four pour les réchauffer.

Nappez chaque blini d'un peu de crème fraîche et d'une cuillère de tartare.

Décorez d'une branche d'aneth. Servez aussitôt.