

Tartare de saumon fumé, avocat & mangue



ingrédients

Pour 4 Personnes
Préparation: 30 minutes

- 150 g de cœur de saumon fumé, coupés en dés
- 2 avocats, coupés en dés. ~500 gr
- 2 mangues, coupés en dés. ~500 gr
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1/2 citrons (jus + zestes)
- 1/2 gousse d'ail, écrasée
- Sel & poivre
- 2 c à c de sésame (Optionnel)
- 1 c à s de ciboulette



Préparation

1. Dans un bol, préparez la marinade avec l'huile d'olive, le jus de citron et les zestes. Ajoutez l'ail écrasé, salez et poivrez. Versez les graines de sésames sur les dés de saumon. Divisez la marinade en deux et répartissez de manière égale sur les avocats et sur les mangues, tous deux coupés en dés. Égouttez les mangues pour enlever l'excès de jus.
2. Dressez dans une assiette directement, à l'aide d'un cercle de dressage en métal, en commençant par la couche de mangues, puis celle d'avocats, avant de terminer par la couche de saumon.
3. Décorez avec quelques brindilles de ciboulette et servir immédiatement.