

Ingrédients

350g de filet de saumon de l'Atlantique sans la peau, haché, coupé finement au couteau
200g de saumon fumé haché finement au couteau
75 ml (1/3 de tasse) d'huile d'olive extra vierge
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
45 ml (3 c. à soupe) de câpres hachées finement
30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
Sel et poivre au goût
Une douzaine de fins croûtons

Gremolata

45 ml (3 c. à soupe) de persil plat haché finement
45 ml (3 c. à soupe) de basilic haché finement
3 gousses d'ail hachées finement
2 échalotes françaises hachées finement
15 ml (1 c. à soupe) de zeste de citron
15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : aucun

Nombre de portion : 4

Préparation

Dans un grand bol, mélanger délicatement ensemble tous les ingrédients à l'exception de la gremolata et des croûtons.

Dans un petit bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la gremolata. Réserver.

Ajouter ensuite 2 à 3 c. à soupe de gremolata, mélanger délicatement à nouveau. Saler et poivrer au goût.

Dans quatre assiettes, déposer une grosse c. à soupe de tartare, garnir d'un croûton, couvrir d'une c. à soupe de tartare, couvrir d'un croûton, terminer ensuite d'une dernière c. à soupe de tartare. Garnir d'un peu de gremolata restante au goût. Répéter l'opération.

Une recette de notre chef épicien
Jean-François Plante



Tartare de duo de saumon
façon gremolata

VAL MONT

Depuis 1958