

Verrines de TARTARE DE SAUMON SAUCE AUX POIVRONS (6pers)

600g de filet de saumon frais sans peau
300g de noix de St Jacques
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
1 citron
1 bouquet d'herbes mélangées (ciboulette, persil, aneth, cerfeuil)
Baies roses
3 c à s Huile
Sel et poivre

Détailler le saumon et les noix de St-jacques en dés.
Concasser 1/2 c à c de baies rose.
Ciseler les herbes (garder quelques brins pour le décor)
Presser le citron
Mélanger dans un saladier, l'huile le jus de citron, les baies roses, le sel et le poivre.
Ajouter les dés de saumon et de St-jacques et les herbes.
Mélanger et couvrir d'un film alimentaire.
Réserver au frais.
Laver et épépiner les poivrons.
Les mixer séparément en coulis et les passer au chinois.
Répartir le tartare dans 6 verrines.
Décorer de brins d'herbes réservés et servir avec le coulis de poivrons.