



SUPER  
SUPER

# TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE CROQUANT

Préparation: **20 minutes**

Portions: **1 (nous recommandons 150g de tartare par personne)**

## Ingrédients pour le tartare

150 g	Saumon
1	Oignon vert (partie verte)
2	Radis
4 c. à soupe	Super Super préparation - poisson asiatique
1 tranche	Pomme verte
½	Lime (le jus)
Quelques	Pousses de radis

## Ingrédients pour la purée

½	Avocat
1	Gousse d'ail
½	Lime (le jus)

## Préparation

**1.** Coupez le saumon en petits cubes. Réservez au réfrigérateur. **2.** Coupez un oignon vert en deux et ne conservez que la partie verte. Émincez cette partie, puis réservez. **3.** Coupez un radis en rondelles, puis ciselez-en un. **4.** Dans un bol, combinez le saumon, l'oignon vert et le radis ciselé. Réservez au réfrigérateur. **5.** Retirez la peau et le noyau d'un avocat et réduire la moitié en purée. **6.** Mélangez la gousse d'ail hachée et le jus d'une demie lime à la purée d'avocat. Réservez. **7.** Coupez une tranche de pomme verte en julienne et arroser de jus de lime. Réservez. **8.** Effectuez le montage du tartare en déposant un peu de purée d'avocat au fond d'une assiette. Utilisez un emporte pièce pour déposer le tartare au dessus de celle-ci. Garnir de pommes, de rondelles de radis et de quelques pousses de radis.

Recette exclusive par

