

Tartare de saumon, guacamole épicé et crumble de parmesan |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Une recette de tartare de saumon originale, parfaite pour une repas simple et savoureux.

L'astuce du chef

Pour retirez facilement le noyau de l'avocat, plantez le talon de la lame du couteau dedans, tournez puis tirez.

Ingrédients

Ingrédients

- 500 Gr Filet de saumon sans peau
- 100 Gr Céleri-branche
- 100 Gr Poivron rouge
- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Pièce(s) Lime
- 20 Ml Huile d'olive
- 3 Gr Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- Sel et poivre

Pour le crumble

- 40 Gr Farine
- 40 Gr Beurre
- 40 Gr Parmesan
- 40 Gr Poudre d'amande
- Sel et poivre

Pour le guacamole

- 2 Pièce(s) Avocat
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 1 Gr Paprika fumé
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Pièce(s) Lime
- 0.25 Botte(s) Coriandre
- 4 Pincée(s) Sel
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- Sel et poivre

Finitions (option)

- 50 Gr Mesclun
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Préchauffez le four à 400°F

Nettoyez et taillez en biseaux la branche de céleri. Taillez le poivron rouge en brunoise, ciselez l'oignon rouge et la coriandre en chiffonnade. Zestez et pressez la lime.

Coupez en deux les avocats, retirez le noyau et la peau.

Pour le guacamole

Écrasez la chair d'avocat à l'aide d'un presse-purée et l'assaisonnez de paprika fumé, de jus de citron, de piment d'Espelette, de sel, de poivre, d'huile d'olive et de coriandre. Réservez.

Pour le crumble

Dans un bol, mélangez l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange sablonneux homogène. Répartissez alors le mélange sur une plaque allant au four et faites cuire pendant 10 minutes pour obtenir une coloration dorée.

Pour le tartare de saumon

Retirez la peau et les arêtes des filets de saumon, coupez la chair en petits dés.

Ajoutez à la chair de saumon la garniture, puis assaisonnez le tout avec les zestes et le jus de citron, l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre. Réservez au frais.

Finitions

Placez un cercle au centre de l'assiette et en remplir 1/3 d'écrasée d'avocats. Complétez avec le tartare de saumon et terminez en le parsemant de crumble au parmesan. Accompagnez le tout de mesclun.

Bon appétit!