

Tartare de saumon et Cabillaud aux herbes et fruits

Ingédients pour 2 personnes

- Pour 2 personnes
- 1 morceau de saumon
- 1 morceau de dos de Cabillaud
- 1 pêche (ou une nectarine)
- Quelques cerises
- Quelques feuilles de menthe
- 1 bouquet de ciboulette
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 cuillère à café de Poivre Timut du Népal
- Huile d'olive
- 1 demi citron
- Fleur de sel



Étapes

- Couper les poissons en fines lamelles puis les couper en morceaux. Les mettre mélangés dans un saladier.
- Arroser les poissons de citron. Ajouter un peu de fleur de sel
- Laver les herbes puis ciseler la ciboulette et la menthe avec une paire de ciseaux et ajouter quelques feuilles de coriandre.
- Eplucher la pêche, la couper en lamelles puis en petits morceaux.
- Laver les cerises et les couper en petits bouts.
- Ajouter ces deux fruits coupés aux poissons.
- Saupoudrer de poivre Timut du Népal.
- Remuer le tout, filmer le plat et mettre au réfrigérateur.
- Sortir le plat du frigo un quart d'heure avant la dégustation et ajouter un plumet de menthe et deux cerises pour la déco. Arroser le tout d'un léger filet d'huile

