KIKKOMAN

Tartare de saumon

durée totale **45 min.** **30 min.** temps de marinade **15 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
536 kJ / 128 kcal

Matières grasses: **4,5 g** Protéines: **6 g**
Glucides: **15,9 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

150 g	de filet de saumon ultra frais
2 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
0,5	poire
2	échalotes
2	branches de coriandre ou de persil
50 g	de fromage frais
20	blinis
30 g	d'œufs de poisson
2	branches de cerfeuil

PRÉPARATION

Étape 1

Couper le filet de saumon en tranches fines et l'assaisonner avec la sauce soja naturellement fermentée, puis le conserver au réfrigérateur environ 30 minutes. Hacher finement la poire, les échalotes et la coriandre. Détailler finement les tranches de saumon et les mélanger avec la poire, les échalotes et la coriandre. Etaler le fromage frais sur les blinis, puis ajouter une couche de tartare de saumon. Décorer avec les œufs de poisson et le cerfeuil. Arroser de quelques gouttes de sauce soja naturellement fermentée juste avant de consommer.