

Un vin blanc du Québec et ...

## TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ A L'HUILE PARFUMÉE

---

### Ingrédients

175 g de chair de saumon frais

175 g de saumon fumé

30 ml. d'échalotes françaises

45 ml. d'herbes fraîches (aneth, basilic, ciboulette, estragon)

80 ml. d'huile d'olive

30 ml. de jus de ponzu

Sel - poivre

Hacher la chair de saumon frais et fumée en petits cubes et réserver

Ciseler les échalotes et les fines herbes. Ajouter l'huile d'olive et le jus de ponzu. Saler et poivrer. Ajouter cette préparation au saumon frais et fumé

Servir le tartare avec des croutons maison