

# Tartare saumon citron et basilic

Pour 2 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min

## Ingrédients

- 2 petits pavés de saumon (240 g)
- 2 tiges de basilic frais
- ½ citron poignée de persil frisé
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel (au yuzu) et poivre
- Vinaigre balsamique réduit
- 30 g de parmesan



## Préparation

- 1- Préchauffez le four à 200°C
- 2- Rappez le parmesan et faites 2 disques sur une plaque de cuisson
- 3- Faites cuire 2 min en surveillant
- 4- Laissez refroidir puis réservez sur du papier absorbant
- 5- Enlevez la peau et les arêtes du saumon puis coupez le en dés et placez-le dans un large récipient en verre
- 6- Lavez et ciselez les feuilles de basilic sur les dés de saumon
- 7- Salez et poivrez
- 8- Versez l'huile et le jus de citron
- 9- Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin
- 10- Placez au frais en attendant le repas
- 11- Dressez les assiettes en plaçant le tartare au centre en s'aidant d'un cercle inox, couvrez d'un disque de parmesan et décorez avec le vinaigre balsamique réduit et quelques feuilles de jeunes pousses de salade.

*Accompagnez cette entrée d'un Château La Rame, Bordeaux Blanc Sec.*