

# Tartare de saumon et de thon sur lit de salade ou roquette

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 15 minutes*

- 200 gr de filet de saumon
- 200 gr de filet de thon rouge
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- 1 citron vert
- 1 échalotte
- Ciboulette et aneth
- Laitue ou iceberg ou roquette
- Fleur de sel, poivre au moulin



Débarrassez les filets de poisson de leurs arêtes éventuelles.

Hachez finement chaque sorte de poisson sans les mélanger.

Hachez finement l'échalote et la ciboulette. Réservez quelques brins pour la décoration.

Pressez le citron et en récupérer le jus.

Dans un saladier, mélangez le saumon, la moitié des échalotes et de la ciboulette ainsi que la moitié du jus de citron et la c. à c. d'huile d'olive

Poivrez.

Dans un deuxième saladier, procédez de la même façon avec le thon (sans huile).

Dans chaque assiette, étalez votre salade puis disposez deux cercles en métal, un pour le saumon et l'autre pour le thon.

Enlevez les cercles, garnissez de ciboulette, d'aneth ou de persil ou baie roses, ...