

Tartare saumon avocat

Laver et lever le filet de saumon, pour se faire, prendre un couteau un minimum bien aiguisé, passer la lame entre la peau et la chair comme dans la vidéo, puis découper et mettre dans un récipient. De même avec l'avocat et l'échalote.

De même avec l'avocat et l'échalote.

Rajouter l'équivalent de 2 cuillères à café de citron vert, une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Mettre du tabasco à votre convenance, ça doit juste relever le plat.

Bonne dégustation !

