

Tartare de saumon aux pommes en l'air et aux câpres

Ce tartare réunit toute la palette des saveurs : le sucré avec la pomme, l'acide avec les câpres et le citron, le piquant avec l'oignon et le basilic, et le doux avec le saumon cru qui doit être, bien sûr, d'une fraîcheur irréprochable. Il peut faire office de plat principal en été si l'on augmente un peu les proportions.

Préparation : 30 min

Pour 5 ou 6 personnes

Ingédients :

500 g net de saumon
frais découpé
en petits dés
3 cuil. à soupe de
mayonnaise
1 bottillon de
ciboulette
1 oignon
20 g de câpres
20 g de cornichons
1 pomme golden
25 cl de crème fraîche
1/2 bottillon de basilic
pour la sauce et
1/2 pour le décor
1 1/2 citron (jus)
Sel, poivre

- Ciseler l'oignon et la ciboulette. Tailler en petits dés la pomme golden.

- Hacher les cornichons et les câpres.

- Préparer le tartare de saumon : mélanger intimement les dés de saumon frais avec la ciboulette, l'oignon, les câpres, les cornichons et les dés de pomme, ajouter 3 bonnes cuil. à soupe de mayonnaise et le jus d'1 citron. Vérifier et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

- Fouetter la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une crème montée, ajouter le basilic haché et un trait de jus de citron. Assaisonner avec sel et poivre.

- Dresser le tartare au centre de chaque assiette (dans un cercle de 5 cm de diamètre environ), déposer 3 quenelles de crème fouettée autour (utiliser 2 cuillères pour mouler les quenelles). Décorer avec un peu de basilic haché et quelques petites feuilles entières.



Le conseil du chef

Choisissez des câpres au sel dont l'arôme n'est pas dénaturé, à la différence de ceux conservés dans le vinaigre. Les crèmes fraîches industrielles, vendues au rayon frais, contiennent presque toujours des ferments lactiques les rendant tout à fait impropres à être montées en chantilly. Pour cette recette, utilisez de la crème épaisse fermière, crue si possible, ou, à défaut, de la crème fleurette.