

## **Tartare de saumon**

### **Ingrédients**

- 250g de filet de saumon
- 20 brins de ciboulettes
- 2 c à café de moutarde
- 10cl d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- sel et poivre

### **Préparation**

- Mettre dans un mixeur le filet de saumon coupé en dés, la ciboulette, la moutarde, le jus de citron le sel et le poivre
- Mixez le tout 15 à 20 secondes
- Dressez dans des petites verrines et parsemez de ciboulette hachée.