

Tartare de saumon, brunoise noix et céleri, assaisonnement noix et clémentine



Ingrédients pour 1 personne : 1 filet de saumon, QS (quantité suffisante) sel et poivre, 1 poire, 1 branche de céleri, cerneaux de noix concassés, 1 clémentine (zeste et jus), huile de noix, vinaigre de cidre, coriandre fraîche

Faire la vinaigrette à l'huile de noix : dans un cul-de-poule, mélanger vinaigre avec sel et poivre. Bien fouetter. Ajouter l'huile de noix tout en fouettant puis le jus de clémentine. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Préparer le tartare de saumon en taillant la chair en petite brunoise. Lier avec l'huile de noix et ajouter la coriandre ciselée. Ajouter sel et poivre. Ajouter le zeste de clémentine râpé et réserver au froid.

Préparer le tartare de légumes. Préléver deux tranches fines (1 mn d'épaisseur) dans la poire dans le coeur du fruit. Tailler le reste en brunoise. Faire de même avec le céleri-branche. Ciseler les feuilles de céleri. Assaisonner et ajouter les cerneaux de noix concassées puis lier avec la vinaigrette pour juste humecter.

Disposer au fond de l'assiette une tranche de poire redécoupée en un cercle de 6 cm, poser dessus et un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Remplir à mi-hauteur avec le tartare de saumon. Tasser et finir de garnir avec le tartare de légumes puis recouvrir d'un deuxième cercle de poire. Répartir autour le reste de brunoise de légumes. Décorer avec une pluche de coriandre.