

Tartare de saumon à l'aneth et aux aïelles

Préparation : 10 mn.

Pour 4 personnes.

1 petit pot d'aïelles, 400 g de filets de saumon, 1 botte de civette, 1 bouquet d'aneth frais, 1 pot de mayonnaise, piment, huile d'olive, 1 filet de jus de citron, sel, poivre.

Découper les filets de saumon en fines lanières. Hacher finement le bouquet d'aneth et la civette. Disposer les filets de saumon sur une assiette. Les arroser de jus de citron et d'huile d'olive. Ajouter les aïelles. Assaisonner avec le piment, l'aneth, le sel et le poivre et déguster aussitôt avec la mayonnaise.

On peut remplacer le saumon par de la truite saumonée.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.