

recette écomiam

# TARTARE DE SAUMON À L'ÉCHALOTE



2 pers.



15 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 pavé de saumon décongelé
- 25 g d'échalote
- 5 g de ciboulette

### Épicerie / Marché

- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Préparation

- Découpez le pavé de saumon en petits cubes.
- Dans un saladier, mélangez le saumon et l'échalote.
- Versez l'huile d'olive, le jus du citron vert, salez, poivrez et ajoutez la ciboulette.
- Mélangez bien et réservez au frais pendant 30 min.
- Servez le tartare bien frais accompagné d'une salade.

Bon appétit !