



## Tartare de saumon à la mangue

1 darne de saumon (300 g)  
2 ou 3 petites mangues  
2 échalotes  
1 c.s. de coriandre ciselée  
Jus d'½ citron  
2 c.s. d'huile d'olive  
1 pincée de sel et poivre



4



20 min



60 min

Coût



Difficulté



### Préparation

- Couper les darnes de saumon congelées en cubes d'1 cm.
- Éplucher puis couper les mangues de la même manière.
- Déposer les cubes de saumon dans un saladier. Verser dessus le zeste d' ½ citron.
- Saler et poivrer.
- Laver la coriandre, en ôter les racines, et la ciseler finement.
- Éplucher puis émincer les échalotes. Les ajouter au saumon avec la coriandre.
- Ajouter 2 c.s. d'huile d'olive et le jus d'½ citron.
- Mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Ajouter les mangues. Mélanger.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- Dans chaque assiette, déposer le mélange dans un moule en forme de cœur.
- Avant de servir, décorer avec quelques feuilles de coriandre.

Le saumon se coupe plus facilement congelé.  
Avant de congeler votre saumon, retirez les arêtes.  
Vous pouvez ajouter un peu de jus d'orange au jus de citron.