

# Tartare du Pêcheur

## Ingrédients:

150 g de saumon,  
150 g de poisson blanc (type dorade ou colin),  
1 citron vert,  
ciboulette fraîche,  
2 càs d'huile d'olive,  
sel, poivre,  
Œufs de poisson  
3 à 4 tranches fines de citron vert



## Préparation:

Introduire le Saumon et le poisson blanc en petit dés dans le bol, rajouter le jus de citron et de la ciboulette ciselée, l'huile d'olives, le sel et le poivre.

Mixer 3 secondes vitesse 6.

Répartir le tout dans 3 ou 4 verrines. Ciseler de la ciboulette par dessus. Placer une cuillère à café d'œufs de poisson et garnir d'une tranche de citron vert.

Laisser mariner 1 heure minimum.



Cette recette est offerte par votre conseillère Thermomix  
Gabriele Mie - 06 18 31 74 63

**Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:**

<http://superbol.over-blog.com/> email : [superbol13@neuf.fr](mailto:superbol13@neuf.fr)

