

TARTARE DE SAUMON, MANGUE ET CORIANDE

 Nombre de personnes : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de saumon extra frais sans peau
- 1 petite mangue
- ½ concombre
- ½ oignon rouge
- ½ botte de coriandre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de citron vert
- sel, poivre du moulin
- 20 cl de jus d'orange

PRÉPARATION

1. Mettre le jus d'orange dans une casserole, porter à ébullition et laisser réduire aux trois-quart. Laisser refroidir.
2. Peler la mangue et l'oignon. Laver le concombre; le couper en deux dans la longueur et enlever les pépins.
3. Tailler le saumon, la mangue et le concombre en dés de même taille. Ciseler finement l'oignon et la coriandre. Mettre tout dans un grand saladier.
4. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de mangue et le jus de citron vert. Saler et poivrer. Verser sur le saumon et les légumes. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
5. Couvrir et réserver au frais jusqu'au moment du service (plus on laisse reposer la préparation, plus le saumon sera cuit par l'acidité du vinaigre et du citron).
6. Mélanger le jus d'orange réduit avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer puis mettre dans un flacon souple.
7. Dresser le tartare au centre de l'assiette à l'aide d'un petit emporte-pièce, déposer une feuille de coriandre et terminer avec quelques pointes de vinaigrette à l'orange.