

## Tartare de saumon aux agrumes, avocat et Antésite Pamplemousse Citron vert



Recette pour  
4 personnes

### LES INGREDIENTS

- 400 g de saumon frais, sans peau
- 150 g de saumon fumé
- 1 pamplemousse rose
- 1 orange
- 1 citron vert
- 2 avocats
- 2 échalotes
- 2 brins d'aneth
- 2 CS d'huile d'olive
- Sel & Poivre
- Quelques gouttes  
**d'Antésite Réglisse  
Pamplemousse rose et  
Citron vert**

### LE PAS A PAS

1. Réserver 10 minutes au congélateur le saumon frais, afin de faciliter sa découpe. Le sortir et le hacher grossièrement, ainsi que le saumon fumé.
2. Prélever les suprêmes du pamplemousse et de l'orange et les coupés en dés, en récupérant le jus. Ciseler l'échalote et l'aneth.
3. Ecraser la pulpe des avocats, et y ajouter un trait de citron vert fraîchement pressé et quelques gouttes d'Antésite Réglisse Pamplemousse Rose et Citron Vert.
4. Dans un saladier, mélanger le saumon, les dés d'agrumes, l'échalote et l'aneth. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, un peu de sel et de poivre, et le jus des agrumes.
5. Dans une assiette, dresser dans un cercle un fond de purée d'avocat, puis le tartare aux agrumes. Décorer avec quelques brins d'aneth et servir aussitôt avec des toasts de pain grillé.