



**RAPIDE
& LIGHT**

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

Pour 4 personnes :

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, quelques gouttes d'Antésite Réglisse Pamplemousse Rose et Citron Vert, sel et poivre

1. Réserver 10 min 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. Y ajouter un trait de citron vert fraîchement pressé et quelques gouttes d'Antésite.
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 de l'aneth et servir aussitôt avec des toasts de pain grillé.