

Tartare de tomate, tiède, safrané et pointe de tabasco, accompagné de filets de saumon de fontaine juste grillés.

(recette donnée pour 6 personnes.)

Ingrédients :

- 12 tomates moyennes
- laurier et thym
- 1 botte de coriandre, 1 d'aneth, 1 de persil plat et 1 de ciboulette
- 2 oignons (un blanc et un rouge)
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sel, de poivre, de safran en pistil et de sucre
- quelques gouttes de tabasco
- huile d'olive pour la cuisson

Préparation :

- Emonder et épépiner les tomates.
- Emincer les oignons, hacher l'ail.
- Faire compoter le mélange oignon, ail, laurier, thym et épices.
- Préparer la ciboulette et faire des peluches avec le reste.
- Lever les filets de saumons, les saisir au four avec l'huile d'olive, le sel et le poivre

Dressage :

- Dans une assiette creuse, placer au centre la compotée, y déposer un filet de saumon, parsemer d'herbe, de ciboulette et arroser de jus de citron vert.