

Tartare d'Obsiblu aux œufs de saumon (recette facile)



Ingrédients :

Pour 6 personnes

6 crevettes Obsiblu
80 gr d'œufs de saumon

Marinade

1 cuillère d'huile d'olive
1 cuillère d'huile d'arachide
1 échalotte hachée très fin
Zestes de citron vert
½ jus de citron vert
½ jus de citron jaune
Sel, poivre

Herbes et plantes aromatiques

Aneth, jeunes pousses de légumes, de moutarde ou de betterave, oignon vert, petites tiges fines de romarin, fleur de roquette ou d'acacia.

De préférence la veille, préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients.

Décortiquer les crevettes, rincer et sécher avec un essuie-tout.

Couper les Obsiblu en petits morceaux.

Déposer les œufs de saumon sur les crevettes.

Arroser délicatement avec la marinade.

Décorer avec des herbes et plantes aromatiques.

Servir très frais.