Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tartare de saumon, avocat crémeux & poivre noir fumé

Tartare de saumon servi sur un lit d'avocat crémeux, relevé d'un filet d'huile d'olive et d'une pointe de poivre noir fumé : une entrée fraîche et gourmande qui fait toujours sensation. La chair fondante du saumon contraste avec la texture soyeuse de l'avocat citronné, tandis que le poivre noir fumé apporte une note boisée et légèrement torréfiée qui élève l'ensemble sans le dominer. Idéal pour un déjeuner d'été, un apéritif en terrasse ou un dîner léger entre amis, ce tartare se prépare rapidement et se dresse joliment pour impressionner sans complications. En suivant quelques gestes simples — découpe nette, assaisonnements mesurés et un passage rapide au froid — tu obtiendras un plat à la fois délicat et racé, prêt en moins de 30 minutes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**0 min**	**facile**

Ingrédients

- 400 g de saumon frais de qualité sashimi (sans peau ni arêtes)
- 2 avocats mûrs mais fermes
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 1 cuillère à soupe de câpres, rincées et hachées (optionnel)
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 1 citron jaune (zeste + 1 cuillère à soupe de jus)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse ou yaourt grec (optionnel pour l'onctuosité)
- Sel gris ou fleur de sel
- Poivre noir fumé (grains), à moudre frais
- Quelques gouttes d'huile d'olive pour le dressage
- Tranches de pain grillé ou blinis pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre noir fumé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Place le saumon 10 minutes au congélateur avant de le travailler (astuce hygiène et meilleure tenue). Sors-le puis tamise les dernières arêtes si nécessaire.

Coupe le saumon en petits dés réguliers (3–5 mm). Garde le saumon très froid pendant que tu prépares le reste.

Épluche et dénoyaute les avocats. Écrase la chair à la fourchette avec le zeste et le jus du citron, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et la crème fraîche si tu l'utilises. Assaisonne légèrement de sel. La texture doit rester lisse mais un peu rustique.

Dans un bol, mélange le saumon avec l'échalote ciselée, les câpres, la moitié de la ciboulette, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et quelques tours de moulin de poivre noir fumé (commence par 2 tours). Goûte et ajuste.

Réfrigère les préparations 5 minutes pour que les saveurs s'harmonisent et que le tartare reste frais au dressage.

Pour dresser: utilise un emporte-pièce rond (6–8 cm). Dépose une couche d'avocat crémeux au fond, tasse légèrement, puis recouvre avec le tartare de saumon. Retire délicatement l'emporte-pièce.

Finition: ajoute un filet d'huile d'olive sur le dessus, une pincée de fleur de sel et 2 à 4 tours de moulin de poivre noir fumé juste avant de servir pour préserver ses notes fumées.

Décore avec le reste de ciboulette ciselée et quelques zestes de citron. Serre immédiatement avec des tranches de pain grillé ou des blinis bien chauds.

Si tu prépares à l'avance, conserve séparément l'avocat et le saumon au froid, puis assemble 10 minutes avant de servir pour éviter l'oxydation de l'avocat.

Le conseil des Épices Curieuses

Utilise un saumon très frais, bien froid. Concasse les grains de poivre grossièrement si tu veux des explosions ponctuelles de fumé. Presse le citron au dernier moment pour garder sa fraîcheur.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit