



PARFUM  
DES OLIVIERS

ENTREES

## TARTARE DE SAUMON AU BASILIC

**Préparation 20 minutes**  
**Cuisson : sans**

Pour 4 personnes

3 pavés de saumon  
1 citron  
1 bouquet de basilic  
3 c. à soupe d'huile **SECRETS POISSONS**  
Fleur de sel

Découpez le saumon en petits carrés de 5mm. Versez-les dans un saladier.

Ciselez le basilic. Ajoutez-le aux dés de saumon avec le jus du citron, l'huile **SECRETS POISSONS** et la fleur de sel.

Mélangez et réservez au frais durant 45 minutes dans un récipient hermétiquement fermé.

**Secrets + :** Servez dans des ramequins accompagnés d'un mesclun assaisonnez avec l'huile **SECRETS SALADES** ou dans des cuillères pour une version apéritif.

D'autres idées gourmandes sur [www.parfumdesoliviers.com](http://www.parfumdesoliviers.com)

**Notes personnelles**