



Tartare de saumon wakamé

25/04/2017 à 14h52

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 600 g de filet de saumon
- 200 g de wakamé
- 6 cuillères d'huile d'olive
- 1 citron jaune
- Sauce soja
- 1 échalote
- Ciboulette

Préparation :

- Blanchissez 1 minute le wakamé à l'eau bouillante;
- Laissez-le tremper pour refroidir;
- Rincez à l'eau claire;
- Hachez le wakamé, coupez le saumon en dés, coupez la ciboulette, hachez l'échalote, mélangez tous les éléments. La sauce soja sert à saler le tout.

L'astuce du chef :

Le wakamé est la seule algue cultivée en France, vous le trouverez:

- déshydraté (en magasin bio);
- au sel à commander chez le poissonnier.