

12. TARTARE DE SAUMON FAÇON THAÏ

ORIGINE : STYLE THAÏ



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300gr de saumon frais
1 tige de citronnelle*
20gr de galanga*
2 échalotes
4 tiges de coriandre *
4 càsde Nuoc Mam*
une 20aine de feuilles de menthe
2 citrons verts *

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

RECETTE

- 01 Coupez le saumon en petit dés,
émincez finalement le galanga et la
citronnelle, hachez les échalotes.
- 02 Coupez les tiges de coriandre en
petits morceaux, lavez puis ciselez
la menthe.
- 03 Dans un saladier, mélangez tous les
ingrédients, versez le jus des 2
citrons verts et le Nuoc Mam. Salez
et poivre légèrement selon vos
goûts.
- 04 Laissez la préparation 15 minutes
au réfrigérateur, et c'est prêt !

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 20 minutes