***Tartare de saumon***

**Ingrédients (4 Personnes) :**

150g de [saumon](http://www.aufeminin.com/idees-recette-cuisine-saumon.html)
1 [échalote](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-65/echalote.html)
1 [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) de [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html)
quelques brins de [persil](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-266/persil.html)
quelques [câpres](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-226/capre.html) ou [cornichons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-227/cornichon.html)
1 pointe de tabasco

**Préparation de la recette :**

1. Enlevez la peau du [saumon](http://www.aufeminin.com/idees-recette-cuisine-saumon.html).
2. Coupez en dés le [poisson](http://www.aufeminin.com/idees-recette-de-cuisine-poisson.html) et ajoutez y une [échalote](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-65/echalote.html) finement hachée.
3. Mélangez puis incorporez un jus d'1 [citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html), un peu de [persil](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-266/persil.html), un peu de [gingembre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-228/gingembre.html), du[cornichon](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-227/cornichon.html) haché ou des [câpres](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-226/capre.html).
4. Assaisonnez avec 1 pointe de tabasco, du sel, et du [poivre](http://www.aufeminin.com/cuisine-facile/poivre-f28796.html) du moulin.
5. Servez sur des [toasts](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-238/toast.html) grillés.

